

Cake au poulet, tomates séchées et pesto

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

180 g de farine

150 de poulet rôti sans la peau ou de poulet fumé

100 g de tomates séchées

60 g de parmesan

1 c à s généreuse de pesto alla genovese

3 oeufs

1 yaourt nature

10 cl d'huile d'olive

1 c à c de levure chimique

1 c à c de sucre en poudre

Poivre et éventuellement un peu de sel

Détailler les tomates séchées et le poulet en petits morceaux.

Fouetter les oeufs dans un saladier avec le yaourt, l'huile d'olive, le sucre en poudre et le pesto. Incorporer la farine mélangée avec la levure puis le parmesan, le poulet et les tomates séchées. Poivrer, goûter et saler si nécessaire.

Verser la préparation dans un moule à cake beurré s'il n'est pas antiadhésif ou en silicone et cuire environ 40 mn à four préchauffé à 190° (à adapter en fonction du four, vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau).

Servir tiède ou froid.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>