

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Source : livre « Cakes maison de Marabout » adaptée au Thermomix

Cake à la feta et aux herbes fraîches



Pour 10 à 12 tranches

180 g de farine (j'ai mis 140 g de farine et 40 g de maïzena)
3 œufs
100 g de lait
100 g d'huile d'olive
100 g de gruyère râpé
200 g de feta
2 ou 3 poignées d'herbes fraîches (basilic, menthe, persil, ciboulette)
il me manquait la menthe, tant pis !
1 sachet de levure chimique
Sel, poivre (je n'ai pas mis de sel)

Préchauffez le four à 180°C.

Dans le bol du Thermomix

Mettre les œufs + le lait + l'huile + le gruyère + la farine + la levure
Mixer 20 à 30 sec VIT 1 à 6.

Ajouter la feta en cubes + les herbes coupées finement.

Mélanger 30 sec VIT 3. Saler et poivrer à votre convenance et remélanger.

Verser cette pâte dans un moule à cake beurré (ou non, si en silicone ou Tefal)
Cuire +ou-50 min à 180°C.

