



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Cake au pesto et tomates séchées .



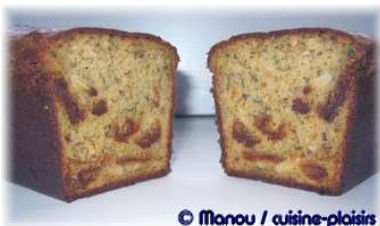
© Monou / cuisine-plaisirs

### *Ingrédients :*

- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de parmesan râpé
- 150 g de farine
- 150 g de pesto genovese maison
- 20 cl de lait concentré non sucré
- 200 g de tomates séchées
- 3 gros œufs
- 5 cl d'huile
- Basilic, sel, poivre

- Dans un saladier battre les œufs, la farine et la levure, saler et poivrer
- Ajouter le lait concentré et l'huile et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse
- Incorporer le parmesan, le pesto, les tomates séchées et le basilic ciselé
- Verser le tout dans un moule à cake recouvert d'une feuille de papier sulfurisé
- Enfourner pour 45 minutes à four préchauffé, à 180°C th. 6
- Laisser refroidir avant de démouler

*Astuce : pour un rendu plus gonflé séparer jaune et blanc d'œufs, battre les blancs en neige*



© Monou / cuisine-plaisirs



© Monou / cuisine-plaisirs



© Monou / cuisine-plaisirs