



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

. Cake aubergine et féta .



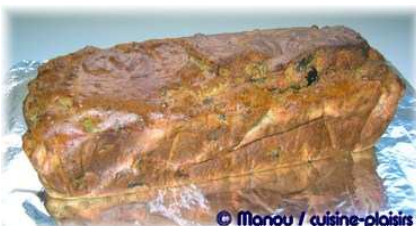
© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 1 aubergine, 1 poivron vert
 - 1 c.à.s de Maïzena
 - 1 sachet de levure
 - 125 ml de lait ½ écrémé
 - 150 g de farine
 - 200 g de féta
 - 3 gros œufs
 - 50 g de gruyère râpé
 - 8 cl d'huile d'olive
 - Menthe fraîche, coriandre
 - Sel, poivre, herbes de Provence
-
- Préchauffer le four à 180°C th 6. Couper l'aubergine et le poivron en dés
 - Incorporer et mélanger les ingrédients dans un saladier
 - Huiler l'ensemble, rajouter des herbes de Provence, sel et poivre
 - Déposer ces ingrédients sur du papier sulfurisé sur une plaque allant au four
 - Faire cuire pendant 10 minutes. Mixer la féta avec les poivrons, la menthe, la coriandre
 - Mélanger cette mixture avec les morceaux d'aubergine, ajouter les herbes fraîches
 - Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure
 - Incorporez petit à petit l'huile et le lait chauffé 25 secondes au four micro-ondes
 - Ajouter le gruyère râpé, mélangez et incorporer le mélange au mélange féta / aubergine
 - Verser le tout dans un moule muni de papier sulfurisé
 - Cuire au four pendant 65 - 70 minutes

Astuces :

- Réserver quelques dés épais de feta pour la pâte, histoire d'avoir des morceaux
- Rajouter une 1 c.à.s supplémentaire de Maïzena pour encore plus de volume



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs