



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

. Cake aubergine et féta .



Ingredients :

- 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 incorporez 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 féta pour la pâte, histoire d'avoir des morceaux
- Rajouter une 1 c.à.s supplémentaire de Maïzena pour encore plus de volume

