



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

. Cake courgette aubergine poulet jambon .



Ingrédients pour 1 cake :

- 1 aubergine
- 1 courgette
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait
- 10 olives noires dénoyautées
- 10 olives vertes dénoyautées
- 160 g de farine
- 2 c.à.s de Maïzena
- 3 gros œufs
- 3 tomates cerises
- 65 g de dés d'épaule
- 65 g de poulet émincé
- Cumin, sel, poivre
- Huile d'olive

- Faire une brunoise de l'aubergine et de la courgette en sans retirer toute la peau
- Faire revenir ces petits dés dans une poêle légèrement huilée, aromatiser de cumin
- Laisser cuire puis égoutter sur du papier absorbant, réserver
- Dans un saladier battre les œufs en omelette, puis ajouter les poudres préalablement tamisées
- Ajouter le sel, le poivre, le cumin, puis 2 c.à.s d'huile d'olive et le lait
- Ajouter la brunoise cuite et les autres ingrédients détaillés en rondelles, bien mélanger
- Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur, puis préchauffer le four à 180°C th.6
- Recouvrir un moule à cake de papier cuisson, verser la préparation
- Enfourner pendant 1 heure en surveillant la cuisson pour que le cake dore sans brûler

