

Cake aux poivrons, à la feta et aux olives noires

Ingrédients :

- 3 oeufs
- 1 petit poivron rouge et 1 petit poivron vert (moi, je mets 2 rouges)
- 150 gr de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive + 8 cl
- 1 sachet de levure chimique
- 150 gr de feta
- une vingtaine d'olives
- 12,5 cl de lait entier
- 100 gr de gruyère râpé
- 1 pincée de sel
- 2 pincées de poivre

1. Faites griller les poivrons au four (grill environ 30 min), épluchez-les
2. Mettez-les dans une poêle avec les deux cuillerées d'huile et ajouter le sel,
3. Faites mijoter doucement pendant 45 min, laissez refroidir.
4. Coupez la feta et ajoutez-y les olives coupées en deux.
5. Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine, la levure et le poivre,
6. Incorporez petit à petit l'huile (les 8 cl), et le lait préalablement chauffé.
7. Ajoutez le gruyère, mélangez.
8. Incorporez le mélange poivrons-feta-olives à la pâte, remuez.
9. Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire à four chaud (200°) pendant 45 min.

BON APPETIT!!