

CAKE A LA GRECQUE

Ingrédients

3 oeufs

150 gr de farine

1 sachet de levure chimique

125 gr de beurre

12.5 cl de lait

100 g de gruyère râpé

1 petit poivron vert

1 petit poivron rouge

1 petit poivron jaune

150 gr de feta

50 gr ou plus d'olives noires

Sel, poivre

Préchauffez votre four à 180°.

Épépinez les poivrons et les faire griller au four pour enlever la peau.

Coupez la feta en dés et ajoutez les olives coupées en deux, réservez.

Dans un saladier, fouettez les oeufs, la farine, la levure le sel et le poivre. Incorporez petit à petit le beurre fondu et le lait réchauffé au préalable. Ajoutez le gruyère râpé, puis incorporez le mélange féta, olives poivrons coupés en lamelles.

Versez dans le moule à cake et c'est parti pour 45 minutes.

