

LE CARROT CAKE AUX TOMATES CERISES, BLANCS DE DINDE ET OLIVES

Pour 6 personnes

Préparation: 15min

Temps de cuisson: env. 30 min

INGREDIENTS

Pour le moule (s'il n'est pas en silicone)

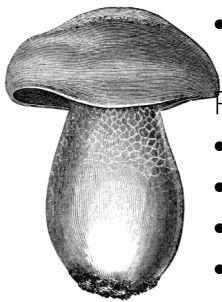
- Beurre et farine

Pour l'appareil

- 125g de farine
- 50g d'emmental râpé
- 3 œufs entiers
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 cuillers à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillers à soupe de lait
- 10 tomates cerises
- 2 carottes râpées
- 50g de blancs de dinde/ poulet
- 15 olives vertes dénoyautées

MATERIEL NECESSAIRE

- 1 saladier
- 1 fouet
- 1 moule à cake (en silicone de préférence)



1. Épluchez et râpées les carottes. Réservez-les.
2. Préchauffez votre four à 180°C (Thermostat 6)
3. Dans un saladier, cassez et battez les œufs, ajoutez-y l'huile d'olive, le lait, l'emmental râpé. Incorporez la farine.
4. Découpez les blancs de volaille en dés et mélangez-les à la pâte avec les tomates, les olives entières et les carottes râpées.
5. Versez la pâte dans le moule en silicone. À défaut, beurrez et farinez le moule au préalable. Enfournez pour une trentaine de minutes à 180°C (Thermostat 6).
6. Servir tiède ou froid.

NOTRE SUGGESTION: pour un déjeuner sur le pouce, un buffet ou un pique-nique c'est une recette qui plaira à tout le monde. S'accompagne idéalement d'une salade verte.

Pour varier, vous pouvez remplacer les blancs de volaille par du thon ou du saumon et les olives vertes par des olives noires.

Tous ces ingrédients sont disponibles chez Pimlico.