



Cake chèvre poivrons

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 8 Personnes) :- 1 poivron rouge (moyen)

- 100 g de fromage de chèvre (crottins ou bûche)
- 150 g de gruyère râpé
- 3 oeufs
- 2 yaourts naturels
- 60 g de Maïzena
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Coupez en petits dés le poivron et réservez. (je le passe au four pour l'éplucher)

Coupez le fromage de chèvre en petits dés également.

Dans un saladier mettez les 3 œufs entiers, les 2 yaourts, le sel, le poivre, la maïzena et la farine. Ajouter le sachet de levure chimique.

Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Ajoutez l'huile d'olive tout en mélangeant.

Incorporez les dés de chèvres, les poivrons, le gruyère. Beurrez et farinez un moule à cake et versez la préparation dans ce moule. Mettez au four à 180°C (thermostat 6) pendant 40 à 45 min.