**Cake tomates feta**



**45 min***de cuisson*

**Ingrédients pour 6 personnes**

• 250 g de farine
• 4 œufs entiers
• 1 dizaine de pétales de tomates confites
• 1 barquette de feta
• 4 cuil. à soupe d’huile d’olive
• 1 petit verre de lait
• un peu de thym frais
• 1 sachet de levure chimique
• un peu de beurre pour le moule
• 1 cuil. à café de sel, poivre

**Etapes de préparation**

1 Préchauffez le four à 180 °C.
2 Rincez et effeuillez le thym. Coupez les tomates confites en morceaux. Émiettez la feta.
3 Mélangez la farine avec la levure, le sel et du poivre dans un saladier. Creusez un puits puis ajoutez les œufs, l’huile d’olive et le lait. Mélangez jusqu’à l’obtention d’une pâte bien homogène.
4 Ajoutez la feta, les tomates et le thym et incorporez-les à la pâte.
5 Versez dans un moule à cake beurré.
6 Enfournez 45 min.

**Conseils**

Si nécessaire, et quand la croûte du cake commence à dorer, déposez par-dessus une feuille de papier d'aluminium, afin d'éviter qu'elle noircisse.