

## *Cake aux tomates séchées, chèvre et basilic*

---

### *Ingrédients*

- 90g de [farine d'engrain \(petit épeautre\) intégral](#)
- 90g de farine de blé
- 3 œufs
- 12cl de lait
- 8cl d'huile d'olive
- 60g de tomates séchées
- 120g de chèvre bûchette
- 2 belles feuilles de basilic
- 1/2 sachet de levure chimique
- Sel, poivre
- topping facultatif : graines de courges, pignons de pin

### *Instructions*

Préchauffez le four à 180 degrés.

Lavez et émincez les feuilles de basilic. Égouttez les tomates séchées et découpez-les en lamelles. Découpez le fromage de chèvre en dés.

Mélangez tous les ingrédients et versez la pâte dans un petit moule à cake, chemisé au préalable si besoin. Ajoutez éventuellement quelques graines sur le cake pour faire joli.

Enfournez pour 45 minutes environ. Le cake doit être doré. Vous pouvez vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau qui doit ressortir sèche.