

Cake aux aubergines et feta – Femme actuelle n° 1609 du 27 juillet 2015



Préparation 15 min – Cuisson : 45 min – 4 personnes – Simple et économique

2 aubergines – 2 tomates – 200 g de feta – 3 œufs – 150 g de farine – 1 sachet de levure – 8 cl d'huile d'olive – 12,5 cl de lait – 20 g de beurre – 1 gousse d'ail – 2 brins de thym – sel et poivre

Préchauffez le four à 180° c (th. 6). Lavez et coupez en dés les aubergines et les tomates. Dans une sauteuse, chauffez 2 cuillères à soupe d'huile. Faites-y fondre les aubergines et tomates avec le thym émietté et l'ail pressé, 15 min. Salez et poivrez.

Mélangez dans un saladier les œufs avec la farine et la levure tamisées. Ajoutez le reste d'huile d'olive et le lait tiède peu à peu. Ajoutez les aubergines, les tomates et la feta coupée en dés. Salez et poivrez.

Versez dans un moule à cake beurré. Enfournez 45 min.

Suggestion : Vous pouvez le servir tiède avec un tsatsiki en entrée ou en apéritif.