

CAKE FETA SURIMI



Ingrédients pour 1 moule de 22 cm :

3 œufs

150 g de farine

1 sachet de levure chimique

10 cl d'huile (50 % tournesol et 50 % Olive)

12.5 cl de lait

180 g de féta

150 g de surimi

sel, poivre et piment d'Espelette

- Préchauffez le four Th 6 (180°C).
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine, la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé.
- Ajoutez la féta en cube, 1 pincée de sel et de poivre, la pointe d'un couteau de piment d'Espelette, et les dés de surimi.
- Versez dans un moule anti-adhésif et faites cuire au four pendant 40 à 45 minutes.