



## Cake à la feta



### *Ingrédients*

- 150g de farine
- 1 sachet de poudre levante
- 3 œufs
- 5 C à S d'huile d'olive
- 9 C à S de lait végétal
- 40g de parmesan râpé
- 50g de feta
- 1 petite courgette
- 1 petit poivron rouge
- Sel, poivre

### *Préparation 15 mn - cuisson 45 mn*

- Couper le poivron en deux, l'épépiner, bien aplatir les deux parties, les faire griller au four, les mettre dans un sac en plastique pendant 10 minutes, le fermer puis les éplucher et les couper en lamelles.
- Couper la feta et la courgette en cubes. Réserver
- Dans un saladier mélanger la farine, la levure et les œufs.
- Incorporer progressivement l'huile et le lait puis le parmesan.
- Ajouter le poivron, la courgette et la feta.
- Saler, poivrer. Bien mélanger
- Verser dans un moule à cake
- Faire cuire au four à 180° th6 pendant 45 minutes

### EN SAVOIR PLUS

Ce cake se décline à l'infini en variant les légumes.