



6 PERSONNES



30 MIN

## *Cake aux légumes*

### *Ingrédients*

- 200g de farine au choix
- 100g de beurre doux
- 4 oeufs
- 1 boîte de ratatouille
- Olives au choix
- 100ml de lait
- 70g de fromage râpé ou autre
- 1 sachet de levure chimique
- sel, poivre

### *Préparation*

1. Préchauffer le four à 200°C. Graisser un moule.
2. Dans un saladier, mettre les oeufs entiers, la farine, le beurre et battre l'ensemble. Ajouter le lait au fur et à mesure, puis le sel, le poivre et la levure. Bien mélanger avec une cuillère en bois pour avoir une pâte lisse.
3. Verser la pâte dans 1 moule à cake. Mettre au four à 200°C pendant 35 à 40 minutes. Laisser refroidir avant de démouler.



6 PERSONNES



30 MIN

## Cake au thon léger

### Ingrédients

- 1 grosse boîte de thon à l'huile ou au naturel (400g)
- 3 oeufs
- 1 tasse (25cl) de lait écrémé
- 80g de chapelure ou 8 biscottes écrasées
- Olives
- Sel, poivre

### Préparation

1. Préchauffer le four à 175°C (th.6). Graisser un moule.
2. Emietter le thon dans un saladier.
3. Ajouter les 3 oeufs entiers, la chapelure et mélanger.
4. Ajouter le lait et mélanger.
5. Assaisonner selon vos goûts (sel, poivre, herbes, olives...)
6. Placer le tout dans un moule à cake et cuire au four à 175°C (th. 6) pendant 45 minutes.



6 PERSONNES



30 MIN

## Mini bouchées à la feta et tomate cerise

### Ingrédients

- 140g de farine
- 1 càc de levure chimique
- 2 oeufs
- 50ml d'huile d'olive
- 80g de lait
- 100g de feta
- tomates cerises
- sel, poivre, herbes

### Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mélanger les oeufs, l'huile, le lait et les assaisonnements.
3. Ajouter la farine et la levure chimique.
4. Couper la feta et l'incorporer à la pâte.
5. Couper les tomates cerises en 2
6. Remplir les moules au  $\frac{3}{4}$  et placer  $\frac{1}{2}$  tomate sur chaque mini cake
7. Mettre au four 20 à 25 minutes à 180°C.