



CAKE FETA / TOMATE

 55 minutes 6 portions

INGRÉDIENTS

- 50 grammes d'emmental râpé
- 250 grammes de tomate cerise
- 1 sachet de levure chimique [facultatif]
- 250 grammes de farine de blé
- 4 oeufs entiers code 0-1
- 60 grammes d'huile d'olive vierge
- 100 grammes de feta AOP

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Mélanger farine + levure + oeufs + huile + fromages + tomates
- 2° Saler, poivrer et ajouter éventuellement des herbes de Provence
- 3° Remplir un moule à cake
- 4° Mettre au four à 180 degrés pendant 45 minutes environ

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (155 g)	% AR
ÉNERGIE	241 kcal	374 kcal	19 %
PROTÉINES	9 g	13 g	26 %
GLUCIDES	22 g	34 g	13 %
SUCRES	2 g	3 g	3 %
LIPIDES	13 g	21 g	29 %
ACIDES GRAS SATURÉS	5 g	7 g	35 %
FIBRES ALIMENTAIRES	1 g	2 g	7 %
SODIUM	411 mg	637 mg	27 %