



Cake salé sans huile & sans beurre

Ingrédients :

- 1 petit pot individuel de fromage blanc 0% de MG
- On garde le petit pot du fromage pour mesurer la farine et maïzena
- 2 pots de farine
- 1 pot de maïzena
- 100 g de fromage râpé
- 2 œufs battus
- 2 petites courgettes
- 3 ou 4 tomates séchées (facultatif)
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 cuillère à café d'arôme Lardon
- Sel, poivre

Recette :

Préchauffer le four à 180°

Laver et couper en petits morceaux les 2 petites courgettes

Les faire rissoler

Mélanger le fromage blanc avec les 2 œufs battus puis ajouter la farine, le lait, la maïzena puis la levure

Ajouter à cette préparation une demie cuillère à café d'arôme Lardon (cet arôme est puissant attention à ne pas trop en mettre), puis le fromage râpé.

Saler et poivrer

Ajouter les courgettes rissolées et les tomates séchées coupées en petits morceaux.

Mettre dans un moule à cake et cuire à 180 ° durant environ 45 min.

Bon appétit

Vous pouvez confectionner ce cake avec des olives (ou arôme olive), du fromage de chèvre, du thon ...enfin laissez voguer votre imagination....