



Cake à la polenta et tomates rôties

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

120 g de farine semi-complète

90 g de polenta

350 g de tomates cerise

200 g d'oeufs

90 g de lait entier

30 g de crème liquide

45 g d'huile d'olive

45 g d'huile neutre

1 sachet de levure chimique

90 g de feta

60 g de parmesan

1 cuil à soupe d'origan

1 cuil à soupe de basilic

Ail en poudre

Sel, poivre

Tomates rôties

Lavez et sécher vos tomates.

Dans un saladier, mélangez-les avec un peu d'huile d'olive et d'ail en poudre.

Enfournez 20 min à 210°C.

Réservez.

Le Cake

Mélangez les œufs avec les liquides.

Ajoutez les poudres et les herbes aromatiques.

Mélangez bien au fouet.

Incorporez le parmesan, la feta émiettée et les tomates cerise. Mélangez à la maryse.

Enfournez dans un four préchauffé à 210°C pendant 10 min, entaillez votre cake sur toute sa longueur puis faire cuire 40 min à 180°C.

Laissez tiédir et démouler.