

**Temps de cuisson :** 45 minutes

**Temps de préparation :** 20 minutes

**Degré de difficulté :** moyen

**Portion :** 12



## Cake salé aux tomates séchées et olives avec sa tartinade au feta

### Tartinade au fromage feta

- 1 tasse de fromage à la crème
- 1 ½ tasse de fromage feta Tre Stelle
- 1 tasse de yogourt grec, nature
- 2 c. table de romarin frais, ciselé (parfois, j'en mets plus )
- 1 c. thé d'origan frais
- 1 c. table de ciboulette frais, ciselé
- ½ c. thé de poudre d'ail
- ½ c. thé de sel
- Poivre au goût

### Marche à suivre :

1. Fouetter tous les ingrédients ensemble. Ajuster au besoin en ajoutant un peu de sel et de poivre.
2. Conserver le reste au frigo pour accompagner des légumes ou des pitas grillés.

### Cake aux tomates séchées et olives

- 250 grammes de farine (approx 2 tasses)
- 4 grammes de levure sèche instantanée (moitié d'un sachet)
- 1 tasse de tomates séchées dans l'huile, coupées en petits morceaux
- ¾ tasse d'olives noires, coupées en tranches
- 120 ml de lait
- 100 ml d'huile (perso, je prends celle des tomates séchées)
- 3 œufs, blancs et jaunes séparés
- 2 gousses d'ail, hachées finement



- 1 tasse de gruyère, râpé
- Sel et poivre

**Marche à suivre :**

1. Dans un bol, mélanger la farine, la levure avec le lait, l'huile et les jaunes d'œufs en ajoutant les ingrédients liquides doucement tout en fouettant.
2. Dans un autre bol, monter les blancs en neige.
3. Incorporer délicatement les blancs à la préparation de farine.
4. Saler et poivrer et bien brasser.
5. Ajouter les olives, l'ail, le fromage et les tomates séchées au mélange.
6. Bien brasser.
7. Enfourner pendant 45 minutes au four à 375 F.
8. Démouler, couper en tranches et servir tiède ou froid avec la tartinade au feta.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2018/11/cake-sale-aux-tomates-sechees-olives-et-sa-tartinade-de-fromage-feta.html>