

Cake aux graines et tomates séchées



Ingrédients (pour 10 personnes)

| Quantité | Libellé produit | Réf |
|---------------|--|---------|
| PM | Basilic lyophilisé en boîte 65 g DUCROS | 0170488 |
| 100 g | Farine à tempura Gogi en sachet 150 g HEUSCHEN AND SCHROUFF | 0097705 |
| 100 g | Fleur de maïs en boîte 700 g MAIZENA | 0043452 |
| 20 g | Graine de courge BIO en sachet 500 g LA PLANTE | 0212225 |
| 20 g | Graine de sésame en sachet 1 kg LA CASE AUX EPICES | 0057667 |
| 5 centilitres | Huile de sésame en bidon 50 cl HUILERIE GID | 0096699 |
| 100 g | Lait | ~ |
| 10 g | Levure chimique en boîte 1,5 kg MOENCH | 0043871 |
| 150 g | Mozzarella | ~ |
| 3 pièces | Œuf | ~ |
| 300 g | Tomates semi-séchées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA | 0097979 |

Étapes de préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°
- 2 Réserver quelques tomates pour la décoration et coupez le reste en fines lamelles.
- 3 Mélanger dans un saladier les œufs, les farines, la maïzena, le lait, l'huile et la levure.
- 4 Mélanger bien afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.

- 5 Ajouter le basilic, le sésame, la mozzarella coupée en dés et les tomates séchées.
- 6 Vérifier l'assaisonnement.
- 7 Beurrer un moule à cake et verser la préparation.
- 8 Enfourner 1h puis laisser refroidir avant de procéder au démoulage.
- 9 Au moment de servir, décorer avec un mélange de jeunes pousses.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Bourgogne Pinot Noir rouge AOC 2014 en bouteille 75 cl SELECTION PHILIPPE CHARLOPIN