

# CAKE FETA AUX HERBES FRAICHES

Extrait de Plats simplissimes



---

**Préparation :** 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 45 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 1 CAKE

- 180 g de farine - 1 sachet de levure chimique - 3 oeufs - 100 ml d'huile d'olive - 100 ml de lait - 100 g de gruyère râpé - 2-3 poignées d'herbes fraîches (basilic, persil...) - 200 g de dés de feta - sel, poivre

---

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
2. Dans la cuve métal, déposez tous les ingrédients sauf le gruyère, les herbes fraîches et la feta et lancez le programme PÂTE/GÂTEAU.
3. Ajoutez le gruyère râpé, les herbes fraîches et relancez le programme PÂTE/GÂTEAU, 20 secondes. Rabattez à l'aide de la spatule.
4. Ajoutez la feta, assaisonnez et relancez le programme PÂTE/GÂTEAU, 10 secondes.
5. Versez la préparation dans un moule à cake et enfournez pour 45 minutes. Surveillez la cuisson en piquant le cake avec la lame d'un couteau : il est cuit lorsqu'elle ressort sèche. Laissez refroidir le cake avant de le démouler.

Cook Expert ■

