

## **CAKE DE TOMATES ET GROSEILLES À LA FÉTA**

**POUR UN MOULE A CAKE**

**MIXER 50 GR DE NOISETTES**

**Y AJOUTER ET MIXER**

**- 100 GR DE LAIT**

**- 3 ŒUFS**

**- 250 GR DE FARINE**

**- 100 GR D'HUILE D'OLIVES**

**- MARJOLAINE, ORIGAN, THYM**

**- SEL ET POIVRE**

**COUPER 3 TOMATES D'UNE COULEUR DIFFÉRENTE, 1 PETITE COURGETTE FERME, 1 OIGNON EN PETITS DÉs, UNE POIGNÉE DE GROSEILLES ET 100 GR DE FÉTA ET 50 GR D'EMMENTAL EN PETITS DÉs ET MÉLANGER À LA PRÉPARATION**

**BEURRER LE MOULE, Y VERSER L'APPAREIL ET PARSEMER DE GRUYÈRE RÂPÉ**

**CUIRE 50 MIN À 180°**