

Bento Addict Recettes



Cake à la brandade de morue

Par Hoshiko

Pour 1 cake de 800 g

Ingrédients

- ◆ 250 g de farine T45
- ◆ 1 paquet de levure chimique
- ◆ 50 g d'emmental râpé
- ◆ 125 g de brandade de morue
- ◆ 50 g de fromage de chèvre
- ◆ 1 cuillère à soupe d'herbe de Provence
- ◆ Quelques olives
- ◆ 4 œufs
- ◆ 100 ml d'huile d'olive
- ◆ 100 ml de lait
- ◆ Sel, poivre

Préparation

- ◆ Mélangez tous les ingrédients ensemble afin d'avoir un mélange bien homogène.
- ◆ Enfournez ensuite 30/40 minutes à 200°C (rallongez si ce n'est pas assez cuit).

Bon appétit !