

Cake au surimi, tomates confites et poivrons grillés

pour 4 personnes

- 150 g de surimi râpé
- 3 œufs
- 50 g de tomates confites coupées en morceaux
- 30 g de poivrons grillés coupés en morceaux
- 1/2 cuillère à café de thym frais
- 100 g de beurre
- 80 g d'emmental français râpé
- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- Sel



Servir: Dégustez tiède à l'apéritif

■ Dans un bol, faire fondre le beurre au micro-ondes.

■ Dans un saladier, mélanger la farine à la levure et y creuser un puit dans lequel placer les œufs. Mélanger avec un fouet jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Ajouter le beurre et amalgamer le tout. Incorporer à la pâte ainsi obtenue le surimi, les tomates confites, le poivron grillé, le thym et l'emmental râpé. Bien mélanger l'ensemble.

■ Verser le tout dans le moule à cake beurré et faire cuire 35 minutes au four à 180°C.

Temps de préparation : 10 minutes - Temps de cuisson : 15 minutes pour des mini cakes et 35 minutes pour un grand cake