

Cake salé au poivrons grillés

Il fait trop chaud pour cuisiner en été, surtout trop chaud pour cuisiner tous les jours... Du coup je dégaine mon arme estivale favorite : le cake salé ! Tout le monde aime ça à la maison, avec quelques crudités c'est parfait pour le dîner et ça permet d'avoir un repas complet sans chichis et rapidement réalisé. Et puis grâce aux poivrons déjà grillés surgelés, aucun souci de s'inquiéter et pas besoin passer par l'étape fastidieuse du grillage de ces derniers, en un tour de main votre cake sera prêt et il pourra facilement régaler tout le monde :)

Donc en repas, j'adore. Et en apéro aussi pour lui donner un petit côté festif supplémentaire, servez-le avec cette "salsa" de tomates séchées, bien corsée avec l'ail ça détonne un max et vous vous rendrez vite compte que l'un ne va pas sans l'autre ;)

[Imprimer](#)

Cake salé au poivrons grillés

Auteur: Un Flo de bonnes choses

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 50 minutes

Temps total: 1 hour 10 minutes

Ingredients

- pour le cake :
- 180 g de farine
- 10 cl de lait
- 10 cl d'huile d'olive
- 100 g de gruyère râpé
- Sel et poivre
- 150 g de [poivrons grillés](#)
- 1 sachet de levure chimique 3 oeufs
- pour la salsa :
- 100 g de [tomates mi-séchées](#)
- 1 cuillère à soupe de ketchup
- 1 gousse d'ail

Instructions

1. La veille faites décongeler les poivrons et les tomates.
2. Préchauffer votre four à 180°C en mode convection naturelle.
3. Batte les oeufs et y ajouter le lait et l'huile, le sel et le poivre, puis les poivrons coupés en petits morceaux. Ajouter la farine et le fromage râpé, bien mélanger.
4. Puis ajouter la levure chimique et bien mélanger à nouveau.
5. Verser dans un moule à cake beurré ou huilé et faites cuire 50 minutes.
6. Préparez la "salsa" : mixez finement les tomates avec le ketchup et la gousse d'ail, vous obtiendrez une sorte de "caviar" de tomates.
7. Réserver au frais. Une fois le cake refroidi, coupez en tranches et servir accompagné de la salsa, à tartiner sur votre tranche de cake !

Astuce : versez la pâte dans des moules à muffins, une fois refroidis coupez-les en deux dans le sens de la largeur et garnissez de salsa, et hop facile à emmener en pique-nique !

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>
