



Champignon idée

Le Champignon de Paris, le légume qui a tout bon.

Les recettes de Sofia

## Cake aux champignons

tomates confites et fêta



### Ingrédients

- 250 g de champignons de Paris frais
- 200 g de farine
- 4 œufs
- 1 sachet de levure
- 12 tomates confites coupés en deux
- 200 g de fêta coupée en cubes
- 10 cl de lait
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

### Préparation

#### Préchauffez le four à 180°

Otez les pieds des champignons puis coupez-les en dés.  
Mélangez la farine, les oeufs et la levure.  
Ajoutez l'huile d'olive puis le lait. Bien mélanger, en aérant la pâte.  
Ajoutez les tomates séchées, la feta, salez et poivrez.  
Versez votre préparation dans un moule à cake.  
Enfournez pendant 30 minutes.  
Pour vérifier la cuisson, plongez la lame d'un couteau dans le cake, elle doit ressortir sèche.  
Coupez le cake en tranches, servir froid ou chaud.



6 pers.



Préparation : 20 min  
Cuisson : 30 min

