

Cake poivron rouge feta

Entrée



Note : 1

Portions : 12 parts

Difficulté : 2

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson/repos : 45 min

Calories par portion : 120.583 Kcal

Charge glycémique par portion: 12.792

Les ingrédients

- 250.0 gr Farine de blé
- 1.0 u Sachet levure chimique
- 1.0 u Poivron rouge
- 1.0 p Sel
- 10.0 cl Vin blanc sec de table
- 4.0 u Oeuf
- 50.0 gr Feta

Préchauffer le four à 180°C pendant 10min

Etape 1: Préparation légumes et fromage

Laver puis couper le poivron en 4 quartiers sur la longueur, enlever la partie blanche et les pépins. Déposer les quartiers de poivron (peau vers le dessus) sur une plaque allant au four ou une grille (vous pourrez mettre un papier aluminium dessus pour éviter que le poivron n'accroche et pour ne pas salir le four). Mettre le four sur position grill pour griller la peau du poivron 5-10 min jusqu'à ce que des cloques apparaissent sur les morceaux. Sortir les quartiers du four et les placer dans un tupperware pour laisser la peau se décoller tout en refroidissant. Après 5 min sortir les morceaux, retirer la peau et détailler en petit cube le poivron. Couper la fêta en cube.

Etape 2: Préparation de la pâte

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure puis former un puits.

Mettre les oeufs battus dans le puits et mélanger doucement en ramenant progressivement la farine vers le centre du puits jusqu'au mélange complet de la farine et des oeufs. Rajouter l'huile

d'olive et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Ajouter le vin blanc, les cubes de poivrons et de feta. Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte uniforme puis assaisonner selon votre goût.

Etape 3: Cuisson

Mettre le mélange dans un plat à cake et enfourner pendant 45 minutes à 180°C