**Cake tomate séchée courgette enrobé de graines**

**Ingrédients**

| Pour 1 cake | Pour 4 cakes | Ingrédients |
| --- | --- | --- |
| 150 g | 600g | Tomates séchées |
| 150 g | 600 g | Courgette |
| 150 g | 600 g | Farine |
| 1 | 4 | Sachets de levure chimique |
| 150 g | 600 g | Gruyère râpé |
| 10 cL | 40 cL | Huile d’olive |
| 3 | 12 | Oeufs |
| 10 cL | 40 cL | Lait |
| 50 g | 200 g | Beurre |
|  |  | Sel |
|  |  | Poivre |
|  |  | Basilic |
|  |  | Curry (option) |

**Réalisation**

1. Laver et éplucher les courgettes
2. Laver et ciseler le basilic
3. Couper les courgettes et la tomate séchée en petits dés
4. Préchauffer le four à 180°C
5. Dans un saladier, mettre la farine et la levure, bien mélanger
6. Laver les oeufs
7. Faire un puit, et ajouter les oeufs, le lait, puis l’huile. Bien mélanger
8. Ajouter le basilic, les tomates séchées, la courgette.
9. Saler, poivrer
10. Beurrer les moules à cake, recouvrir les bords de graines.
11. Verser la préparation dans les moules
12. Enfourner environ 40 minutes
13. Laisser refroidir, et dégustez ! Hop, je t’ai vu, il faut attendre les convives ;)