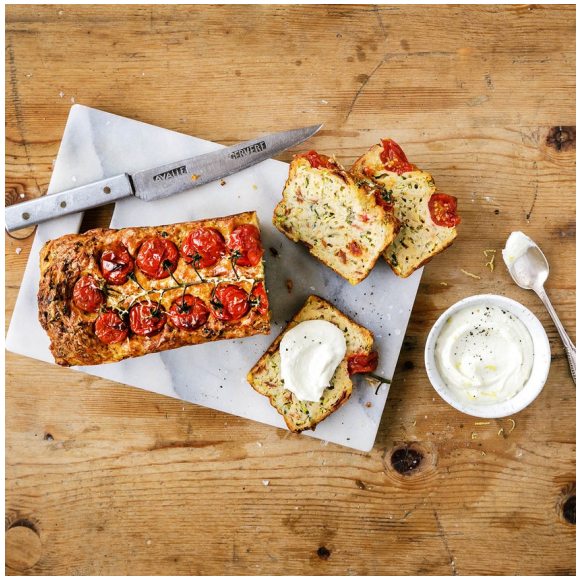




SNACK

CAKE POMME DE TERRE-COURGETTE-TOMATE AVEC FETA À TARTINER



★★★★★ (76)

1H 35 MINUTES
POUR UN MOULE À CAKE D'ENV. 10 X 25 CM

INGRÉDIENTS

cake

- 300 g** de courgettes
- 300 g** de pommes de terre en robe des champs de la veille (de pommes de terre à chair farineuse)
- 100 g** de tomates séchées marinées dans l'huile
- 1** oignon de printemps
- ½ botte** d'aneth
- ½ botte** de basilic
- 5** œufs battus
- 280 g** de farine mi-blanche
- 1 cc** de poudre à lever
- 80 g** de sbrinz
- 2 cs** de sbrinz pour saupoudrer
- 1 cc** de sel
- poivre noir, fraîchement moulu
- 1 branche** de tomates cersises

feta à tartiner

- 200 g** de feta
- 100 g** de fromage frais
- 1** petite gousse d'ail
- ½** citron (zeste et 1 cs de jus)
- sel
- poivre noir, fraîchement moulu

PRÉPARATION

1



Préchauffer le four à 200 °C. Recouvrir de papier sulfurisé un moule à cake d'env. 10 x 25 cm. Râper grossièrement les courgettes. Les placer dans un torchon propre et presser le tout pour extraire autant de liquide que possible. Placer les courgettes dans un grand saladier. Eplucher les pommes de terre et les râper grossièrement elles aussi.

2



Hacher grossièrement les tomates séchées, l'oignon de printemps et les herbes. Ajouter les œufs, la farine, la poudre à lever et le fromage aux pommes de terre puis mélanger le tout. Saler et poivrer. Verser le mélange dans le moule à cake préparé; lisser avec une cuillère.

3



Poser la branche de tomates cerises sur la surface du cake et enfoncer légèrement. Parsemer de fromage râpé. Faire cuire environ 1h15 dans le four préchauffé, jusqu'à ce que la surface soit dorée. Vérifier la cuisson. Laisser refroidir le cake dans le moule pendant env. 10 minutes. Ensuite, laisser refroidir complètement sur une grille.

4



Verser la feta, le fromage frais et l'ail ainsi que le zeste de citron dans le mixeur. Mixer jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Saler et poivrer le fromage à tartiner. Placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

ASTUCE

Idée cool pour l'apéro: couper le cake en cubes ou en quadrilatères et le recouvrir d'un peu de feta à tartiner à l'aide d'une poche à douilles.