



Toque & Tablier



Cakes moelleux tomates et chèvre

Pour une dizaine de cakes.

Préparation 15 min

Bien s'organiser : Vous pouvez préparer ces petits cakes en avance, réservés dans une boîte en fer pour qu'ils ne sèchent pas.

Ma liste de courses... Chez

L'épicier :

- 80 g de farine
- 60 g de maïzena
- 2 belles pincées d'herbes de Provence
- 1 sachet de levure « moelleux prolongé »
- Sel et poivre

Le primeur :

- Environ 100 g de tomates cerise

Le fromager :

- 3 œufs moyens
- 10 cl de lait
- 150 g de chèvre moelleux ou demi-sec
- Un peu de beurre si vos moules ne sont pas en silicone

1. Préchauffez le four à 180°. Dans une jatte, mélangez le lait et les œufs. Dans une autre jatte, versez la farine, la maïzena, les herbes de Provence et le sachet de levure. Mélangez bien. Puis versez le mélange « lait-œufs » dessus. Mélangez au fouet électrique jusqu'à ne plus avoir de grumeaux. Salez généreusement, poivrez. Laissez reposer.
2. Pendant ce temps, coupez en morceaux grossiers le chèvre. Ajoutez-le à la préparation, mélangez délicatement. Versez le tout dans de petits moules (s'ils ne

sont pas en silicone, beurrez-les préalablement) remplis au $\frac{3}{4}$ car ils vont gonfler. Mettez 1 ou 2 tomates cerise chaque moule et enfournez pour 30 minutes environ (la lame de votre couteau doit être sèche, ne le plantez pas dans un morceau de fromage !). Si vous faites un grand cake, la cuisson sera prolongée de 15-20 bonnes minutes.