

# LE CAKE SALE A L'EMMENTAL



<p><b>LES INGREDIENTS</b></p> 	<p>180 g de farine</p> 	<p>3 œufs</p> 	
 <p>10 cl de lait</p>	 <p>1 pot de yaourt grec nature 150g</p>	<p>1 sachet de levure chimique</p> 	
 <p>1 TRANCHE D'EMMENTAL**** 100 g</p>	 <p>10 TOMATES SÉCHÉES</p>	 <p>1 c à soupe d'huile</p>	<p>du sel/ du poivre</p> 
<p><b>LES USTENSILES</b></p> 	<p>1 saladier</p> 	<p>1 spatule</p> 	
<p>1 hachoir</p> 	 <p>1 RÂPE À FROMAGE</p>	 <p>1 BOL</p>	<p>1 verre mesureur</p> 
 <p>1 FOUET</p>	<p>1 moule à cake</p> 	<p>1 FOUR</p> 	

# DEROULEMENT

1. Hacher les tomates séchées. Les mettre dans un bol. Réserver



2. Râper l'emmental. Le mettre dans un bol. Réserver.



3. Dans un saladier, casser les œufs et les battre au fouet.



4. Ajouter le yaourt et mélanger avec la spatule.



5. Ajouter la farine et la levure chimique. Mélanger.



6. Ajouter le lait et l'huile, le sel et le poivre. Mélanger.



7. Mettre les tomates séchées hachées et l'emmental râpé. Mélanger.



8. Verser la préparation dans le moule à cake. Cuire au four 180° pendant 45 min env.



