

# Mimolette et tomates séchés en cake



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



## Ingrédients

100 g de tomates séchées en dés  
100 g de poivrons rouges  
150 g de [mimolette](#)  
100 g de fromage de chèvre  
180 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
3 œufs  
12 cl de lait  
Huile d'olive  
Poivre

## Préparation

Battez les œufs dans un saladier, puis ajoutez la farine et la levure. Versez ensuite le lait petit à petit en mélangeant et l'huile. Poivrez et incorporez les tomates, les fromages et les poivrons.

Beurrez votre moule avant de verser la pâte et enfournez à 180 °C pendant 40 minutes.