

Cake salé aux sardines

 60 min  À partager

Ingrédients

- 1 boîtes de sardines à l'huile d'olive
- 1 courgette
- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 80 ml d'huile d'olive
- 100 ml de lait
- 100 g de feta
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Râpez 1 courgette, salez-la et laissez-la dégorger 10 minutes, puis pressez-la pour retirer l'eau.
- Dans un saladier, battez 3 œufs avec 150 g de farine et 1 sachet de levure.
- Ajoutez 80 ml d'huile d'olive et 100 ml de lait, mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Incorporez la courgette râpée et 100 g de feta émiettée.
- Égouttez une boîte de sardines à l'huile d'olive Les Mouettes d'Arvor, écrasez-les grossièrement et ajoutez-les à la pâte.
- Salez, poivrez et versez dans un moule à cake huilé.
- Enfournez 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que le cake soit doré et qu'une lame ressorte sèche.
- Laissez tiédir avant de démouler. Se déguste tiède ou froid.