



Cake, raisins, noisettes et feta

1.

Pour 8 à 12 personnes
(selon l'appétit)

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Ingrédients :

- Farine : 150 g
- Polenta (semoule de maïs) : 40 g
- Œufs : 3
- Levure chimique : 1 sachet
- Lait : 120 g ou un yaourt nature
- Huile de tournesol : 70 g
- Sel : 10 g
- Feta : 150 g
- Noisettes : 70 g
- Raisins secs : 80 g
- Quelques feuilles de menthe

1. Mettre le four en préchauffage à 180°C
2. Mettre les raisins dans de l'eau frémissante pour les réhydrater
3. Mélanger la polenta, la farine, la levure et le sel.
4. Ajouter les noisettes concassées, les raisins
5. Dans un autre récipient mélanger les œufs avec le lait et l'huile.
6. Mélanger les deux préparations ensemble et ajouter la menthe ciselée (avec ciseau par exemple)
7. Huiler le moule à cake avec de l'huile de tournesol
8. Mettre en cuisson pour 45mn.
9. Pour vérifier la cuisson planter une pointe de couteau qui doit ressortir sèche.
10. Laisser refroidir avant de découper.