

Cake aux aubergines



Ingrédients nécessaires

jambon blanc : 4 tranche(s)
tomate : 2
huile : 20cl
sel : 3 pincée(s)
poivre : 3 pincée(s)
levure chimique : 1 sachet(s)
gruyère râpé : 100g
lait : 15cl
farine : 150g
œuf : 3
herbes de provence : 3cs
aubergine : 1

Préambule

Un cake, c'est facile à faire ! En voilà une nouvelle sorte : le cake aux aubergines. A cause de ses nombreux légumes, il est très fondant et adapté pour ta santé.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par préchauffer le four à 180°C. Ensuite, coupe l'aubergine en lamelles et fais-la cuire dans 10 cl d'huile, 5 minutes de chaque côté.



Etape 2

Dans un saladier, verse la farine, la levure, le sel, le poivre, les herbes de Provence et les œufs.



Etape 3

Mélange ces ingrédients à l'aide d'un fouet.



Etape 4

Ajoute le lait et mélange encore.



Etape 5

Rince et découpe les tomates en petits morceaux puis coupe le jambon en cubes.



Etape 6

Dans un saladier, mélange le gruyère, le jambon, les tomates et les aubergines.



Etape 7

Ajoute la pâte du cake aux légumes et mélange le tout.



Etape 8

Verse ta préparation dans un moule à cake huilé (avec le reste de l'huile).



Etape 9

Demande à un adulte de faire cuire le cake pendant 30 minutes, à 180°C, puis de le démouler.



Etape 10

Laisse-le refroidir, il est prêt à être dégusté. Bon appétit !

