

Cake aux poivrons et au maïs

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 20 cl de lait (végétal!)
- 4 cl d'huile d'olive

Pour la garniture :

- 100 g de poivrons
- 100 g de maïs
- 5 g de paprika
- sel, poivre

Préparation

Couper les poivrons et le maïs.

Faire revenir dans de l'huile d'olive les poivrons et le maïs avec le paprika.

Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la farine et la levure chimique.

Ajouter le lait.

Ajouter l'huile d'olive.

Ajouter les poivrons et le maïs.

Ajouter les aromates.

Faire cuire pendant 40 min.

Catégorie : Crêpes & Cakes salés

Samedi 10 août 2019

mimmydou.fr