

Cake salé aux poivrons et oignons rouges

Pour vos pique-niques à la campagne. très pratique. froid. avec des tomates cerises pour manger avec les doigts!

Mélanger farine, levure, sel, poivre et persil.

Ajouter yaourt, oeufs, huile, moutarde, en faire une pâte homogène.

Ajouter poivrons et oignon en dés, les pistaches grossièrement concassées, le fromage.

Faire cuire dans un moule à cake huilé, au four à 190-200°C de 30 à 40 mn, piquer au couteau pour vérifier la cuisson.

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine de blé complète
- 1 yaourt
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 4 oeufs
- 70 g de fromage en cubes
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre, persil
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 poivrons de couleurs différentes
- 1 oignon rouge
- 1 poignée de pistache



LES IDÉES DE RECETTES
DU MOULIN DE LA BORIE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.moulindeborie.com