

Cake à la patate douce et feta

Ingrédients

160 g de farine

3 oeufs

1 sachet de levure chimique

200g de patate douce crue râpée

10cl de lait

1 c à s d'huile d'olive

Sel & poivre

Thym ou ail

1 feta

Graines de tournesol

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°
2. Peler et râper la patate douce. Garder les épluchures pour faire des chips.
3. Dans un saladier mélanger la patate râpée, sel, poivre, (ail, thym). Bien remuer.
4. Dans un autre saladier mélanger les œufs, le lait et l'huile.
5. Bien mélanger et verser dans l'autre saladier avec la patate douce.
6. Ajoute la farine et la levure mélanger.
7. Verser dans un moule à cake.
8. Couper la féta dans la longueur et immerger les dans la pâte. Ajouter les graines sur le dessus.
9. Mettre au four 45 minutes à 180°C.

