



## *Cake tomate séchées, fêta, champignons*

### Ingrédients :

- 50g de champignons
- 100g de farine
- 2 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 100g de tomates séchées
- 130g de fêta
- 10cl d'huile
- sel, poivre
- 1 bouteille de Fresubin Drink 2kcal neutre

### Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)
- Fouetter les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre dans un saladier
- Ajouter l'huile, la bouteille de Fresubin drink 2kcal neutre
- Faire revenir si besoin les champignons et les ajouter à la préparation
- Couper les tomates séchées et la fêta en petits morceaux et les ajouter à la préparation
- Verser dans un moule à cake et enfourner 30 minutes