[la recette de base du cake salé](http://cookbyflo.fr/cake-sale/" \o "cake salé" \t "_blank)

Ingrédients:

* 250 g de farine
* 1 sachet de levure chimique
* 4 oeufs
* 1/2 verre d’huile
* 1 verre de lait
* 100 g de Philadelphia
* aneth, ciboulette
* sel, poivre

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, verser farine et levure.

Ajouter les oeufs, l’huile et le lait, puis bien mélanger pour obtenir un mélange homogène.

Dans un bol, détendre le Philadelphia puis l’incorporer à la préparation.

Saler, poivrer, ajouter aneth et ciboulette.

Verser la préparation dans un moule à cake (n’oubliez pas de beurrer votre moule).

Faire cuire pendant environ 30 à 45 minutes. Pour vérifier la cuisson, planter la lame d’un couteau au centre du cake, elle doit ressortir sèche.

***Laisser refroidir votre cake avant de le déguster chaud ou froid.***

**Cake aux tomates, courgette et philadelphia**

*Préparation : 15 mn Cuisson : 50 mn  
  
- 3 oeufs  
- 150 g de farine  
- 10 g de levure chimique   
- 85 g de Philadelphia ou Saint-Moret  
- 12,5 cl de lait  
- 60 g de parmesan râpé  
- 1 courgette  
- Une vingtaine de tomates cerises  
- Sel*

* Préchauffer le four à 180°.
* Laver et parer la courgette, la couper en dés. Laver les tomates et les couper en 2. Réserver.
* Dans un saladier, battre les oeufs, la farine et le parmesan, ajouter le fromage frais et le lait en remuant sans cesse (donner un coup de mixer).
* Saler et mélanger avec les légumes.
* Verser dans le moule à cake et enfourner 45 à 50 minutes (une lame piquée au centre de la pâte doit ressortir sèche).

…à manger tiède ou froid.

Cake salé carottes fromage

* 180 g de farine de blé
* 250 g de gruyère râpé
* 3 carottes moyennes
* 4 œufs
* 6 cl d'huile d'olive
* 14 cl de lait
* Sel et poivre du moulin
* 10 g de beurre ½ sachet de levure chimique

Préchauffez le four à 180°C (th.6)

Beurrez et farinez légèrement le moule

Rincez, épluchez et râpez les 3 carottes.

Mélangez

Versez la farine dans un saladier puis la levure.

Mélangez

Cassez les 4 oeufs dans un autre saladier, ajoutez le lait et l’huile.

Salez et poivrez et fouettez le tout

Incorporez le mélange oeufs-lait dans la farine

Mélangez bien

Ajoutez les carottes et le gruyère râpé

Versez la préparation dans un moule

Mettez à cuire environ 45 minutes

Attendez quelques minutes avant de démouler

Laissez refroidir sur une grille.