Cake au tofu et olives façon pique-nique

6 pers | 20 mn

Les **ingrédients**

- 200 gr de Tofu
- 100 ml de lait de soja
- 10 feuilles de basilic
- 10 olives
- 150 gr de farine
- 2 œufs
- 1 gousse d'ail
- 5 tomates séchées
- 50 ml d'huile d'olive
- Sel

La **recette**

Etape 1

Dans un récipient, verser la farine et faire un puit au centre.
Mettre les 2 jaunes d'œufs, puis verser le lait de soja, l'huile d'olive et une pincée de sel.
Mélanger pour obtenir une pâte lisse.

Etape 2

Émietter le tofu, hacher la gousse d'ail, émincer les feuilles de basilic et couper les tomates et les olives.
Ajouter tous les ingrédients à la préparation.

Etape 3

Battre les blancs en neige et les incorporer à la préparation.

Etape 4

Verser la pâte dans un moule à cake.
Laisser cuire pendant 40 minutes à 170 degrés.
Servir chaud.