

# Cake aux poivrons et au curry

## Ingrédients

- 1Demi poivron rouge
- 1Demi poivron vert
- 1 à 2cuil. à café Curry
- 170g Farine, 1sachet Levure
- 3Oeufs
- 8cl Huile d'olive
- 1cuil. à café Cumin
- 10cl Lait
- Sel, poivre



## Les étapes

- Rincez les poivrons, épluchez-les, ôtez les graines et membranes blanches puis coupez-les en petits dés.
- Préchauffez le four à 180 °C (th.6). Versez la farine dans un saladier et mélangez avec la levure et le curry. Creusez un puits au centre puis incorporez les œufs entiers, l'huile et le lait. Salez, poivrez, mélangez pour obtenir une pâte homogène puis ajoutez les dés de poivron et le cumin.
- Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez pour 35 min environ. Servez tiède ou froid.
- Vous pouvez ajouter 50 g de dés de jambon à la pâte.

Sources <https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/cake-aux-poivrons-et-au-curry-290219>