

# CAKE & MAT SANS ECHEC

Pour 4 personnes  
Préparation : 15 minutes  
Cuisson : 45 min  
- de 5 €

## Ustensiles :

- 1 moule à cake
- 1 fouet
- 1 saladier

## Ingrédients :

- 1 boîte de champignons
- 1 boîte de maïs
- 1 tomate
- 1 boule de mozzarella
- 3 œufs
- 2 mugs de farine (200g)
- 1/2 sachet de levure
- 8 c. à soupe de lait
- 2 c. à café d'huile d'olive

Ce soir, vous recevez les bout-en-trains du club d'échec de la faculté appelés communément " Les fous du Roi ". Voici une recette sympathique pour une soirée ambiancée :

1. Tout d'abord préchauffez votre four à 180°/Th.6 puis mélangez la farine avec la levure dans le saladier, puis ajoutez les œufs le lait et l'huile.
2. Mélangez cette belle pâte avec autant d'énergie que possible ! Soyez aussi vif que vos invités ! Vous pouvez utiliser un fouet (pour mélanger bien sûr !).
3. Coupez la tomate et la mozzarella en tous petits morceaux (si vous êtes inspiré, sculptez des cavaliers, des pions, des dames, etc).
4. Ajoutez les tomates, les champignons et le maïs dans la pâte et versez le tout dans un moule à cake quelque peu huilé.
5. Il ne vous reste plus qu'à mettre votre cake au four 45 minutes, le temps d'une petite partie ! Un conseil, laissez-les gagner si vous voulez qu'ils fassent vos devoirs !

