Cake marbré au pesto et à la tomate

Pour un moule à cake en silicone de 16 cm (pour un plus grand cake, n'hésitez pas à recalculer les quantités données pour 3 oeufs):

- 2 oeufs
- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 12 cl de lait
- sel, poivre
- 30 g d'emmental râpé
- 30 g de parmesan (vous pouvez mettre 60 g d'emmental râpé, moi je n'en avais plus assez!)
- sel, poivre
- 50 g de pesto au basilic
- 50 g de coulis de tomate maison
- 35 g de pignons de pin

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Dans un saladier, mélanger les oeufs avec la farine et la levure puis délayer avec le lait. Ajouter les fromages râpés, sel et poivre (vous irez plus vite en mélangeant tous ces ingrédients au robot).

Diviser la préparation en deux: dans une première moitié, ajouter le pesto et la moitié des pignons préalablement dorés à sec dans une poêle anti-adhésive (j'ai oublié). Dans la seconde, le coulis de tomate et le reste des pignons.

Verser les préparations dans le moule en les alternant pour un effet marbré. Enfourner et laisser cuire 35 min (ou un peu plus, le mien était à peine assez cuit).

Laisser tiédir avant de démouler.

http://quandnadcuisine.over-blog.com/