Cake aux algues

Ingrédients

Une branche de basilique frais ou une cuiller à soupe de basilic congelé
120 gr de Wakamé dessalé ou 15 gr de wakamé séché
10 pétales de tomates séchées
200 gr de tofu fumé
250 gr de farine type 55
1 paquet de poudre à lever
150gr de vin blanc
150 gr d'huile d'olive
4 œufs
1 c. à café de sel
100 gr d'emmental râpe

La veille, mettre le Wakamé séché dans 120 gr d'eau
Préparer le basilic et mélanger avec le wakamé réhydraté et les pétales de tomates coupées finement.
Couper le tofu en dés pas trop petits, tamiser la farine avec la levure.
Dans un saladier mélanger avec un fouet le vin, l'huile et progressivement les œufs de façon à obtenir un mélange homogène.
Ajouter au mélange la farine puis le fromage râpé, lorsque les grumeaux ont disparus, ajouter le reste des ingrédients.
Faire cuire dans une moule à cake, tapissée d'un papier sulfurisé 30 minutes à 190 °C puis 25 minutes à 170°C. Vérifier la cuisson à l'aide d'une lame de couteau qui doit ressortir sans crème.
Se déguste en apéritif une fois coupé en cubes ou en tranche accompagné d'une salade verte.