

## Gâteau moelleux ricotta féta et poivron

### Ingrédients

2 oeufs

1 pot de 250 gr ricotta

4 cs de farine

1 cc de levure chimique

sel et poivre aux baies

1 cs d'huile d'olive

100 gr de féta coupée en morceaux

1 pot de poivrons émincés

basilic ciselé

2 petites poignées de gruyère râpé **belles poignées pour moi**

Fouetter les oeufs y incorporer la ricotta

Ajouter la farine mélangée avec la levure

Incorporer l'huile d'olive

Saler et poivrer

Ajouter le poivron, la féta, le gruyère et le basilic

Verser dans le moule

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

