

Cake aux oignons rouges

Ingrédients :

oignons rouges

1 cs de sucre

vinaigre de framboise

200 g de farine

3 oeufs

10 cl de lait

5 cl d'huile d'olive

1 sachet de poudre à lever

Feta

Préparation :

Faire revenir les oignons épluchés et émincés dans une sauteuse avec de l'huile pendant 10 minutes à feu moyen, en remuant de temps en temps.

En fin de cuisson, saupoudrer d'une cuillère à soupe de sucre.

Laisser caraméliser 2-3 minutes. Verser un filet de vinaigre de framboise et augmenter le feu pour laisser s'évaporer rapidement. Réserver cette préparation.

Mélanger la farine, les oeufs, le lait, l'huile d'olive et la poudre à lever dans un grand saladier.

Ajouter la fondue d'oignons rouges et quelques cubes de Feta.

Assaisonner à son goût.

Verser la préparation dans un moule à cake beurré et/ou fariné, et cuire au four pendant 40 minutes à 210° C.