 **Cake à la feta**

****
**Pour 8 Croquants-Gourmands**

**3 œufs** **- 2 càs d'huile d'olive** **- 100 g de mascarpone** **- sel & poivre du moulin** **-
180 g de farine - 1 sachet de levure** **- 120 g de comté râpé** **-  300 g de feta**
**- 10 pétales de tomates séchées à l'huile d'olive – 100 g de jambon**
**- 1 gros bouquet de basilic, de persil, de thym citron et de ciboulette**
**1 moule à manqué de 21 cm de diamètre beurré**
**saupoudré d’une cuillerée de graines de sésame**

**Préchauffage du four à 170°** (chaleur tournante)

* Laver et sécher les herbes, les ciseler. Couper la feta en dés.
* Égoutter les pétales de tomates et les hacher au couteau.
* Fouetter les œufs, le mascarpone et l'huile.
* Ajouter la farine et la levure ainsi que le comté et les herbes hachées
* Mélanger pour obtenir une pâte bien lisse.
* Intégrer délicatement les dés de feta puis les tomates et le jambon haché.
* Verser la pâte dans le moule.
* Enfourner pour 35 minutes environ.
* Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler.