**Cake féta basilic**

Ingrédients

160 gr de farine

1 sachet de levure chimique

sel / poivre

3 œufs

100 ml de lait

1 cs d'huile d'olive

100 gr de gruyère

100 gr de féta coupée en dès

Une dizaine de feuilles de basilic ciselées

Dans un saladier mélanger la farine, la levure, le sel et le poivre

Ajouter les œufs et le lait

Incorporer l'huile

Ajouter les fromages et le basilic

Verser dans un moule à cake

Cuire four chaud 180° environ 45 mn