

## Le cake aux olives, pancetta et romarin

### Côté marché :

250 g de farine avec poudre levante  
4 oeufs  
100 ml de Noilly Prat  
65 g de carottes  
10 pétales de tomates séchées  
100 g de pancetta  
100 g de gruyère  
50 g d'olives de Nyons bio  
70 g de feta  
4 cs d'huile d'olive  
1 branche de romarin  
sel gris, poivre 5 baies



Faites cuire à la vapeur les carottes. Réhydratez les pétales de tomates séchées.

Battez les oeufs avec le Noilly Prat et les 4 cs d'huile d'olive.

Dans un cul de poule, mélangez la farine avec la branche de romarin ciselée, sel et poivre.

Mélangez les 2 préparations et ajoutez la pancetta coupée en morceaux, les olives dénoyautées, les pétales de tomates coupées en petits morceaux, les carottes en dés puis la feta.

Ajoutez le gruyère râpé et mélangez délicatement.

Versez dans un moule à cake et enfournez pour environ 45 mn à 180 °C dans le four préchauffé.

Attendez que le cake refroidisse un peu, démoulez-le sur une grille et laissez-le refroidir.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>

