

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>

