

CAKE THE MATCHA, OLIVE VERTE & NOISETTE

Pour un moule de 22 cm et 6 petits bonhommes verts

Préparation 20 min

Cuisson : 45 min



3 œufs

150 g de farine T65

1 sachet de poudre à lever (magasin bio)

4 cuillères à café rases de poudre de thé vert Matcha

10 cl d'huile neutre

1 dl de lait

1 cuillère à café d'herbes de Provence (thym et origan pour moi)

70 g d'olives vertes dénoyautées

60 g d'un mélange parmesan et emmental râpé

1 poignée de noisettes

sel

poivre

- 1 Préchauffer le four à 160°C.
- 2 Mélanger la farine avec la levure et le thé vert en poudre.
- 3 Couper les olives en deux.
- 4 Fouetter les œufs entiers, ajouter l'huile et le lait puis ajouter le mélange sec. Mélanger pour obtenir une pâte bien homogène.
- 5 Ajouter les herbes de Provence, les olives, les noisettes, sel et poivre. Mélanger à nouveau.
- 6 Verser dans un moule à cake beurré.
- 7 Enfourner pour 45 min environ. Vérifier la cuisson avec un pique en bois qui doit ressortir sec.
- 8 Laisser refroidir avant de couper en tranche.