

Cake salé olives, lardons, tomates confites



Ingrédients :

20 olives vertes

15 pétales de tomates confites

150 g de lardons fumés

3 œufs

100 g de farine

1 sachet de levure chimique

100 g de gruyère râpé

3 c. à soupe de lait

100 g de beurre

1 pincée de sel

Préparation :

Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir. Dénoyautez les olives et coupez-les en rondelles. Coupez les tomates en lamelles.

Faites blondir les lardons dans une poêle antiadhésive sèche, puis laissez-les égoutter sur du papier absorbant.

Cassez les œufs dans une terrine, ajoutez le beurre et fouettez en incorporant la farine, le sel et la levure, que vous tamisez ensemble. Ajoutez le gruyère et le lait. Laissez reposer la pâte 1h, couverte d'un film adhésif, au frais.

Allumez, au bout de ce temps, le four à 180° (th6). Mélangez tous les ingrédients ensemble. Beurrez un moule à cake, et versez-y la pâte. Glissez le moule au four, et laissez cuire 30 mn.

Retirez le cake du four lorsqu'il est cuit, doré et gonflé, et laissez-le reposer 10 mn avant de le démouler.