

Recette du cake aux olives et au chèvre

Ingrédients pour 1 cake :

200 g d'olives vertes dénoyautées nature

100 g de lardons nature

10 cl d'huile d'olive

180 g de farine

1 sachet de levure chimique

4 œufs

10 cl de lait

200 g de fromage de chèvre frais

1 noix de beurre

Sel et poivre



Préparation :

Préchauffez le four th.7 (200°C).

Détaillez les olives en rondelles.

Faites dorer les lardons à l'huile d'olive dans une poêle. Débarrassez sur un papier absorbant.

Dans une jatte, mélangez la farine et la levure et formez une fontaine.

Dans un bol, battez les œufs, l'huile d'olive, le lait, du sel et du poivre. Versez au centre de la fontaine et incorporez petit à petit la farine. Lorsque le mélange est homogène, incorporez les olives, le fromage et les lardons.

Versez l'appareil dans un moule beurré et enfournez 45 min.

Laissez refroidir un peu dans le moule, puis démoulez le cake.

Servez tiède ou froid coupé en tranches.

Astuce de cuisson :

Commencez par 45 min de cuisson, sortez le cake et piquez-le avec un couteau pour atteindre le centre. Si vous avez de la pâte sur la lame, remettez-le au four.