

CAKE AUX LARDONS ET OLIVES

Ingrédients :

- 200 g de farine
- Olives vertes
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 10 cl d'huile (tournesol, olive...)
- 10 cl de lait chaud
- 100 g de gruyère ou comté râpés
- 200 g de lardons ou jambon coupés en dés
- Poivre du moulin

Préparation :

1. Dans une poêle, faire revenir les lardons sans ajouter de matière grasse. Mélanger la farine, les œufs, l'huile, le sel et le poivre.
2. Ajoutez le lait progressivement puis incorporez le fromage râpé, les olives et les lardons.
3. Déposez la préparation dans un moule à cake chemisé d'un papier cuisson puis enfournez 45 minutes à 200°C.

Les conseils de Nina : Servez votre cake avec salade