

Cakes aux olives



Pour 4/6 personnes :

- 200 g de farine
- 3 oeufs
- 15 cl d'huile de tournesol
- 15 cl de vin blanc sec
- 200 g d'olives vertes dénoyautées et égouttées ou 100 g d'olives vertes et 100 g d'olives noires dénoyautées
- 1 sachet de gruyère râpé
- 1 sachet de levure
- 200 g de lardons fumés revenus à la poêle et égouttés
- Sel, poivre

Verser et mélanger dans un saladier tous les ingrédients.

Beurrer un moule à cake ou un moule à savarin (il sera plus moelleux).

Verser le mélange dans le moule à cake et faire cuire à 230°C pendant 15 min puis à 180°C pendant 45 min.

Attendre qu'il refroidisse pour le démouler, servir sur un plat . (Il peut aussi se manger tiède).