

Cake salé sauge moutarde

Pour 1 Cake

3 œufs

200g de farine

1 sachet de levure

100ml de lait

100ml d'huile d'olive

3 cuil à soupe de moutarde à l'ancienne

110g de fromage de chèvre

20g de feuilles de sauge

Olive noires

Mélangez la farine et la levure, ajoutez les œufs, l'huile d'olive et le lait, mélangez bien.

Incorporez ensuite la moutarde, les feuilles de sauges ciselées, le fromage de chèvre coupé en morceaux et enfin les olives noires.

Versez le mélange dans un moule à cake et enfournez à 200°C pendant 30-35 minutes selon votre four (pour vérifier la cuisson plantez le pointe d'un couteau dans le cake elle doit ressortir propre et sèche)