***Cake pesto rosso, olives et feta***

***Ingrédients***

3 œufs

200g de farine

1 cuil à café de bicarbonate

100g de crème épaisse

180g de pesto rosso

2 cuil à soupe d'huile d'olive

80g de feta

Olive noires à volonté

Préchauffez le four à 190°C.

Fouettez les œufs avec le pesto et l'huile d'olive, incorporez la crème puis la farine et le bicarbonate. Quand la pâte est bien homogène, ajoutez les olives noires et la feta coupée en morceaux.

Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez à 190°C pendant 30 minutes.