

Cake salé aux olives



Ingrédients (pour 1 cake)

Pâte à cake

- ✓ Farine : 250 gr
- ✓ Œufs : 4 pce
- ✓ Maïzena : 75 gr
- ✓ Levure chimique : 1sch
- ✓ Huile d'olive : 20 cl
- ✓ Sel / poivre : PM

Garniture

- ✓ Gruyère : 100 gr
- ✓ Olives : 100 gr

Matériel

- ✓ 1 calotte
- ✓ 1 maryse
- ✓ 1 moule à cake
- ✓ 2 ramequins
- ✓ 1 fouet

1) Réalisation de la pâte à cake salé



1/ Commencer par préparer les ingrédients.



1/ Dans un récipient, mélanger la farine et la levure.



3/ Creuser un puits au centre et ajouter les oeufs



4/ Bien mélanger avec une maryse.



5/ Ajouter l'huile d'huile et continuer à remuer.



6/ Battre au fouet pour obtenir une consistance homogène.



7/ Laver 100 g d'olives vertes dénoyautées sous l'eau froide, les égoutter et les couper en deux sur la longueur. Les verser dans la pâte.



8/ Verser également le gruyère râpé à l'appareil à cake.



9/ Bien mélanger

2) Cuisson du cake



10/ Verser le tout dans un moule a cake



10/ Mettre en cuisson dans un four préchauffer à 200 °C, pendant 45 mn ≈ 1h.

Tester la cuisson en plongeant dans le cake la lame d'un couteau qui doit ressortir nette.