

Cake aux olives, noisettes, comté

Ingrédients pour 6 personnes

4 oeufs

150 g de farine

150 g de comté râpé

15 g de beurre

15 cl de lait

150 g d'olives vertes dénoyautées

80 g de noisettes décortiquées

1 sachet de levure chimique

huile

sel, poivre

Progression

Préchauffer le four th.7 (210°C).

Verser la farine dans un saladier, ajouter le sachet de levure, les œufs. Mélanger.

Ajouter progressivement 5 c. à soupe d'huile et le lait tout en mélangeant. Saler, poivrer.

Incorporer les olives, les noisettes décortiquées et le comté râpé.

Mélanger et verser cette préparation dans le moule à cake beurré.

Enfourner 10 min. Baisser la température à 150°C puis prolonger la cuisson pendant 40 min.