

Cake aux olives

Ingrédients (pour 6 personnes) :

250 g d'olives vertes dénoyautées
200 g de lardons
150 g de gruyère râpé
4 œufs
250 g de farine
10 cl d'huile d'olive
10 cl de vin blanc sec (ou eau)
1 sachet de levure chimique
poivre

Progression :

Préchauffer le four à 180°C (th.6), puis rincer les olives pour les dessaler un peu, et les égoutter. Dans un saladier, verser tout d'abord la farine et la levure, puis incorporer les œufs 1 par 1 en remuant à la cuillère de façon à obtenir un mélange homogène et sans grumeaux.

Ajouter ensuite le gruyère, le vin, l'huile d'olive et un peu de poivre et mélanger à nouveau (inutile de saler). Et finir en incorporant les lardons et les olives. Verser votre pâte dans un grand moule à cake beurré ou dans deux moyens (le cake doit pouvoir doubler de volume pendant la cuisson), et enfourner pendant plus ou moins 45 min, le temps de le faire cuire (vérifier avec la pointe d'un couteau) et dorer.

Laisser refroidir le cake au moins 30 min avant de le démouler.