

Cake aux lardons et olives

Recette du cake aux lardons, olives et comté. Peut également être accompagné d'une salade.

Difficulté : Facile

Préparation : 00h10

Cuisson : 00h45

Temps total : 00h55

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 150 g. de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 10 cl. d'huile d'olive
- 125 cl. de lait
- 100 g. de comté râpé
- 200 g. de lardons fumés
- 75 g. d'olives vertes dénoyautées
- Poivre

Préparation

1. Préchauffez votre four à 180°.
2. Dans une poêle, faites revenir vos lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
3. Dans un saladier, mettez la farine, la levure, les œufs et mélangez à l'aide d'un fouet.
4. Ajoutez le lait et l'huile. Fouettez à nouveau.
5. Ajoutez le comté, les lardons, le poivre et les olives. Mélangez.
6. Versez le tout dans un moule à cake puis mettez au four pour une durée de 45 minutes.
7. Coupez des tranches de 2 cm. environ. Peut être dégusté chaud ou froid.