

Cake aux olives – vs Drôme de Maité



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 50 min au four



250g farine T45



Levure chimique



Bicarbonate



3 oeufs



Crème liquide



1 V. d'huile



75g roquefort



100g olives



50g de râpé



1 pincée de sel

Préparation

1. Mélanger la farine, le sachet de levure et 1 pincée de bicarbonate alimentaire.
2. Rajouter les œufs et mélanger.
3. Rajouter l'huile et mélanger.
4. Rajouter la crème et mélanger.
5. Dénoyauter les olives, les couper en petits dés. En 2 dans la longueur, en 4 dans la largeur.
6. Incorporer les olives dans la pâte et malaxer.
7. Ecraser la moitié de la barquette de roquefort et l'incorporer à la préparation, remuer.
8. Compléter avec de l'emmental râpé.
9. Mettre un papier cuisson dans le fond d'un moule à cake
10. Verser la préparation dans le moule à cake.
11. Cuire 50 min à TH 7 (210°C)

* * * 22 décembre 2019 * * *