

Recette Cake aux olives

50gr d'olives noires à la grecque dénoyautées
50gr d'olives vertes dénoyautées.
150gr farine de blé ordinaire tamisée
2 œufs
12 cl de lait
4 c à soupe d'huile d'olive
2 c à café de sucre en poudre
1 c à café de sel
½ c à café de poivre moulu
1 c à café de levure chimique
20 gr de beurre pour le moule

Un moule à cake de 20 cm de long

Préparation :

Préchauffez le four à 180 ° (th.6) .Beurrez le moule, puis farinez-le légèrement
Cassez les 2 œufs dans un saladier et ajoutez la c à café de sel, la ½ c à café de poivre et les 2 c à café de sucre.
Battez au fouet de façon à obtenir un liquide clair. Incorporez les 12 cl de lait et les 4 c à soupe d'huile d'olive. Redonnez un coup de batteur ou mélangez bien à nouveau.
Ajoutez à cette préparation les 150gr de farine et la cuillère à café de levure.
Amalgamez à l'aide d'une spatule. Ajoutez les olives décortiquées. Mélangez-les bien à la pâte.

(Variante) prendre un piment rouge au vinaigre. Retirer les graines. N'en utiliser que le 1/4 pour que ce ne soit pas trop épicé. Le couper en tous petits morceaux et mélangez avec les olives, puis à la pâte.

Versez la préparation dans le moule beurré et enfournez. Baissez la température du four à 160° (th5) . Laissez cuire 40mn en surveillant .le cake doit être bien gonflé et doré.
Vérifiez avec la pointe d'un couteau que l'intérieur est cuit.

Pas plus de 40 mn et il reste moelleux.

Bon appétit.