



Temps préparation : 30 mn

Temps cuisson : 50 mn

Ingrédients : 6/8 personnes

Préparation de base :

- 260g de farine,
- 1 sachet de levure chimique
- 5 oeufs
- 10 cl de lait
- 140g de beurre fondu
- 3 c.à soupe de moutarde forte

Ingrédients pour le cake de provence :

- 4 tomates séchées coupées en petits morceaux,
- 50g d'olives vertes coupées en deux,
- 50g de féta,
- thym, poivre.

CAKE aux Olives et Tomates

PREPARATION

1 – Préchauffer le four Th 6 / 180°C Chaleur tournante.

2 – Mélanger dans le robot tous les ingrédients de la préparation de base.

3 – Ajouter tous les ingrédients choisis : tomates séchées en petits morceaux, olives vertes coupées en deux et féta émietée. Ajouter 1 c.à soupe de thym de provence. (*Ne pas saler*).

4 – Verser la préparation dans un moule à cake préalablement beurré.

CUISSON

Mettre au four pour 50 mn environ. Toujours vérifier la fin de cuisson : une lame de couteau doit ressortir sèche.