

# Cake aux olives et lardons

## Ingrédients pour 8 personnes

200 g lardons salés ou fumés  
200 g olives dénoyautées vertes et noires  
200 g gruyère râpé  
1 verre vin blanc sec  
1 verre (petit) d'huile d'olive  
300 g farine  
4 oeufs  
1 paquet levure chimique

# Rincer et égoutter les olives.

# Faire blanchir les lardons 10 minutes à l'eau bouillante et les égoutter.

# Mettre tous les ingrédients dans une jatte et bien mélanger.

# Huiler un moule à cake. Y verser la préparation. Mettre au four à 180 degrés Celsius pendant une heure. Ne pas ouvrir les 50 premières minutes.

A déguster tiède ou froid pour un apéritif ou avec une salade.

On peut ajouter à la pâte des dés de tomates séchées et du basilic.

Classification: entrée froide/salade (plat), facile (difficulté), 2/3 (toques)

Date: 21.01.2008

Enregistré par: démo