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