

Cake lardons, olives & tomates séchées

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 8 tomates séchées à l'huile
- 2cs d'huile des tomates séchées
- 1 yaourt nature
- 1/2 pot de lait (utilisez le pot du yaourt)
- 90g d'olives vertes dénoyautées
- 100g de lardons
- 50g de grana
- Poivre



Ustensiles spécifiques : un saladier, une poêle, un fouet, une spatule et un moule à cake.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans une poêle, faire revenir les lardons 7 min.
- Egoutter les olives et les tomates séchées tout en conservant l'huile.
- Dans un récipient, mélanger les œufs puis la farine + la levure (tamisées si possible).
- Ajouter le yaourt puis le lait.
- Ajouter l'huile en continuant de bien mélanger.
- Ajouter les olives et les tomates coupées en morceaux puis les lardons.
- Parsemer de fromage et poivrer.
- Verser l'appareil dans un moule à cake ou un moule d'une autre forme.
- Cuire 40 min environ et déguster chaud, tiède ou froid.

Bon appétit !