

# Cake olives & feta

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 15 min - Cuisson : 40 min*

## Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 5cl d'huile d'olive
- 12,5cl de lait entier chaud
- 100g d'olives vertes dénoyautées
- 200g de dés de feta
- 50g de Grana
- Sel & poivre



*Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un fouet, un moule à cake ou des empreintes à madeleines ou mini-charlottes par exemple.*

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un récipient, mélanger les œufs puis la farine + la levure (tamisées si possible).
- Ajouter l'huile d'olive en continuant de bien mélanger puis intégrer le lait préalablement chauffé.
- Egoutter les olives et les coupées en lamelles.
- Ajouter les fromages puis les olives.
- Saler et poivrer.
- Verser l'appareil dans un moule à cake ou un moule d'une autre forme.
- Cuire 40 min environ pour un moule à cake ou 15 min si les moules sont plus petits (ex moules à madeleines).
- Déguster chaud, tiède ou froid.

*Bon appétit !*