

# CAKE AUX OLIVES

(Recette Andrée (allias DD) Graff - Le 22/05/2013)

*Pour mesurer prends un verre à moutarde vide et lavé ou un pot de yaourt*

## **Il te faut :**

2 verres de farine  
1sachet de levure type briochin  
4 œufs  
½ verre d'huile  
1verre de lait  
200g de lardons  
200g de gruyère râpé  
200g d'olives vertes dénoyautées

**1) Dans un grand récipient, mélange la farine, la levure et les œufs**

**2) Verse ensuite l'huile et le lait sans arrêter de tourner**

**3) Mélange les lardons, le gruyère râpé, et les olives avec la pâte**

**4) Ajoute éventuellement des épices : persillade ,curry ou autre**

**5) Beurre un moule à cake et verse le mélange dedans**

**6) Fais cuire ton cake 1h dans le four (env. 200°)**

*Remarque : tu peux remplacer les lardons par du saumon et les olives par des câpres*