

CAKE AUX OLIVES ET LARDONS



Ingrédients :

200 g de farine	1 sachet de levure	3 oeufs	10 cL d'huile d'olive	10 cL de lait chaud	100 g de gruyère râpé	200 g de lardons	150 g d'olives vertes dénoyautées	Sel et poivre

Ustensiles :

1 moule à cake	1 saladier	1 cuillère en bois	1 couteau	1 assiette	1 balance	1 verre doseur	1 micro-ondes	1 four

Préparation :

1		Dans un saladier, mélange la farine, la levure, les oeufs et l'huile d'olive. Sale et poivre.
2		Fais chauffer le lait au micro-ondes (en surveillant).
3		Ajoute le lait chaud, le gruyère râpé et les lardons.
4		Coupe les olives en morceaux et ajoute-les à la pâte.
5		Beurre le moule à cake et verse-y la préparation.
6		Fais cuire 45 minutes à 200°C. Sers le cake tiède ou froid.