

Cake aux olives, à la feta et aux tomates confites

Infos pratiques

Pour 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 à 60 mn

Ingrédients

250 g de farine

200 g d'olives vertes et noires
dénoyautées

100 g de tomates confites

100 g d'emmental râpé

200 g de feta

8 cl d'huile neutre (tournesol par exemple)

10 cl de lait

4 œufs

1 sachet de levure

sel et poivre



Etapes

Préchauffez le four à 180°.

Chemisez un moule à cake (beurre et farine).

Coupez les tomates confites en morceaux.

Mélangez la farine et la levure, puis ajoutez les œufs, le lait, l'huile, les olives, les tomates confites, le fromage râpé et la feta. Ne travaillez pas trop la pâte.

Salez et poivrez.

Versez dans le moule et faites cuire 50 à 60mn. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Laissez tiédir avant de démouler.