



CAKE AUX OLIVES ET AUX LARDONS DE POULET

Pour 6 personnes — Préparation : 15 min. — Cuisson : 55 min.

Ingrédients :

- 200 g de farine (+ 1 peu pour le moule)
- 20 g de beurre pour le moule
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 barquette de Lardons ISLA DELICE
- 150 g de fromage râpé
- 18 olives vertes dénoyautées
- 2 cuil. à soupe de basilic
- 10 cl de lait
- 5 cl d'huile d'olive (+ 1 cuil. à soupe pour faire revenir les lardons)
- Poivre

Préparation :

- Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
- Versez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites-y cuire les Lardons ISLA DELICE, environ 5 min à feu vif.
- Battez les œufs, le lait et l'huile d'olive, puis ajoutez petit à petit la farine et la levure.
- Ajoutez les lardons, les olives, le fromage et le basilic ciselé. Poivrez selon votre goût.
- Versez la préparation dans le moule à cake beurré et fariné. Glissez le au four et faites cuire 50 min. environ.
- Démoulez le cake et servir une fois refroidi.