

CAKE CHEVRE LARDONS OLIVES



Ingrédients pour 1 moule de 22 cm :

3 œufs

150 g de farine

1 sachet de levure chimique

10 cl d'huile (50 % tournesol et 50 % olive)

12.5 cl de lait

200g de bûche de chèvre

100 g d'olives en rondelles

125 g de lardons

1 cc de ciboulette

sel, poivre

- Préchauffez le four Th 6 (180°C).
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine, la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé.
- Ajoutez le chèvre en dès, les lardons, 1 pincée de sel et de poivre, les olives et la ciboulette.
- Versez dans un moule antiadhésif et faites cuire au four pendant 40 à 45 minutes.