Cake aux olives et aux lardons

Liste des ingrédients pour 6 personnes

- 100 g de farine de blé (T80) + 80g de farine de sarrasin
- 1 sachet de levure chimique
- 2 œufs entiers
- 100 g d'emmental râpé
- 15 cl d'huile (tournesol, colza ou un mélange d'huile)
- 20 cl de lait demi-écrémé
- 100 g d'olives noires ou vertes dénoyautées (fraîches ou en boîte)
- 150 g de lardons natures
- 1 noix de beurre (pour le moule)
- Sel et poivre.

Préparation

Comptez 20 minutes de préparation et 40 minutes de cuisson.
Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Dans un grand saladier, mélangez les deux farines et la levure chimique.
Dans un bol, battez ensemble les deux œufs, le lait, l'huile, le sel et le poivre (une pincée de chaque). Vous devez obtenir un mélange un peu mousseux avec un fouet .
Versez ce mélange dans le saladier.
Mélangez délicatement puis incorporez l'emmental râpé petit à petit.
Découpez les olives dénoyautées en deux puis ajoutez-les à la préparation.
Mélangez à nouveau.
Beurrez et farinez un moule à cake. Versez la préparation dans le moule.
Attention, réalisez cette étape juste avant d'enfourner le cake, il ne faut pas que toutes les olives tombent au fond.
Enfournez pour 40 minutes. A la fin du temps de cuisson, piquez le cake avec un couteau. La pointe doit ressortir propre et sèche.

Bon appétit !