



## **Cake aux olives**

***Vous ne devez pas manger trop salé mais vous aimez le goût de l'olive pourquoi ne pas essayer ce cake avec des arômes d'olives vertes.***

### **Ingrédients :**

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 80 ml d'huile d'olive
- 125 ml de lait
- 100 g de fromage râpé
- 1 courgette
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre
- 1 cuillère à café d'arôme d'olives vertes

### **Recette :**

Préchauffer votre four à 180C

Couper la courgette en rondelles et la faire rissoler dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive à feu moyen pendant 15 min. A l'aide d'un papier absorbant, enlever le surplus.

Faire chauffer le lait mélangé à une cuillère à café d'arôme naturel d'olives vertes.

Dans un saladier, travailler au fouet les œufs, la farine, la levure, 2 pincées de sel et 2 pincées de poivre.

Puis incorporer au fur et à mesure l'huile d'olive et le lait mélangé à l'arôme naturel d'olives vertes.

Ajouter le fromage râpé.

Mélanger le tout.

Ajouter la courgette.

Verser le tout dans un moule en silicone.

Faire cuire au four pendant 45 min.

Et bonne dégustation