Cake aux olives

Ingrédients :

Moule à cake porcelaine (voir p.10)

Farine
Oeufs
Sachet de levure
Huile d'olive
Lait (vache ou végétal)
Féta
Parmesan
Olives vertes dénoyautées
Ciboulette et estragon
Poivre
Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base

8/10 pers.

100 g
3
1
2 c. à s.
10 c. à s. ou 10 cl
70 g
70 g
80 g
1 bouquet
facultatif
10 cl ou 100 g

Grande cocotte

10/12 pers.

150 g
4
1
3 c. à s.
15 c. à s. ou 15 cl
100 g
100 g
100 g
1 bouquet
facultatif
15 cl ou 150 g

Préparation :

- 1 - Rincez les olives afin d'enlever l'excédent de sel.
- 2 - Égouttez-les puis coupez-les en deux.
- 3 - Râpez le parmesan.
- 4 - Dans un récipient, tamisez ensemble la farine et la levure.
- 5 - Ajoutez ensuite les œufs, l'huile, le lait, les olives, le parmesan râpé, la féta émiettée, la ciboulette ciselée et l'estragon (frais ou séché). Mélangez le tout.
- 6 - Versez cette préparation dans le moule à cake beurré et fariné ou tapissé d'un papier cuisson.
- 7 - **Versez l'eau au fond de la cocotte.**
- 8 - Placez le moule au fond de la cocotte.
- 9 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	50 mn	60 mn
Inversion*	20 mn	40 mn
HAUT :	Mini	Mini 40 mn puis Maxi
BAS :	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Vous pouvez aussi remplacer les olives par de la tomate séchée ou confites, des dés de jambon, des anchois, des crevettes, du saumon etc...