

Cake feta-olives



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

N'ajoutez pas de sel (la feta et les olives sont assez salées).

Recette proposée par : Anissa Benyahia

Ingrédients

- 150 g de feta
- 75 g d'olives - noires dénoyautées
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure
- 3 oeufs
- beurre pour le moule
- 100 ml de lait
- 100 ml d'huile d'olive - ou d'huile tournesol
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6-7.
- 2 Beurrez et farinez un moule à cake.
- 3 Coupez la feta et les olives en petits dés.
- 4 Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et les oeufs battus. Poivrez légèrement.
- 5 Versez alors l'huile, le lait et les dés de feta les olives.
- 6 Mettez la préparation dans le moule et enfournez pendant 45 minutes environ. Vérifiez la cuisson, puis laissez refroidir quelques minutes avant de démouler. Servez tiède ou froid en petites tranches.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

