

## Cake aux olives, petits lardons et sésame



Entrée **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 35 mn

*C'est super bon et très facile à faire.*

Recette proposée par : Blog **DANS MON JARDIN**

### Ingrédients

- 200 g de lardons fumés - revenus à la poêle
- 200 g d'olives - vertes
- 150 g de comté - râpé
- graines de sésame
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 4 oeufs - frais
- 8 cs de lait
- 75 g de beurre
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Dans un saladier, blanchissez les oeufs, puis ajoutez la farine tamisée et la levure. Incorporez ensuite le beurre fondu et le lait.
- 2 Déposez ensuite les lardons, les olives coupées en morceaux, le comté râpé ainsi que les graines de sésame. Assaisonnez de sel et de poivre.
- 3 Versez la préparation dans un moule à cake beurré ou recouvert d'une feuille sulfurisée.
- 4 Enfournez à 180°C pour environ 35 à 40 minutes de cuisson.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

