

Cake aux tomates, olives et lardons



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 80 mn

Un cake tout simple pour toute la famille !

Ingrédients

- 100 g de lardons
- 2 tomates - "cœur de boeuf"
- 10 olives - vertes dénoyautées
- 75 g de gruyère - râpé
- 200 g de farine
- 8 g de levure chimique
- 2 oeufs
- 20 cl de lait
- huile d'olive
- origan
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Découpez les tomates en quartiers, placez-les sur une plaque de cuisson, la peau vers le bas. Salez, poivrez, saupoudrez d'origan et arrosez d'un peu d'huile d'olive.
- 2 Enfournez pendant 30 minutes à 180°C, puis laissez-les refroidir à température ambiante.
- 3 Beurrez et farinez un moule à cake.
- 4 Faites rissoler les petits lardons dans une poêle afin qu'ils soient bien croquants.
- 5 Mélangez dans un saladier la farine avec la levure et le fromage râpé. Réalisez un puit au centre, puis cassez-y les oeufs et mélangez au fouet.
- 6 Incorporez un peu d'huile d'olive, le lait, les olives, les tomates et les lardons. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- 7 Versez la pâte dans le moule à cake et faites cuire dans le bas du four pendant environ 45 minutes.
- 8 À la sortie du four, démoulez sur une grille et laissez refroidir.

Proposé par

Tout simplement nous

Retrouvez Anne-Marie sur son [blog "Tout simplement nous"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

