

Cake olives noires - mimolette

Entrée



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :45 min

Calories par portion : 375.625 Kcal

Charge glycémique par portion: 19.048

Les ingrédients

- 250.0 gr Farine de blé
- 150.0 gr Olives noires
- 4.0 u Oeuf
- 200.0 gr Lardons
- 100.0 gr Mimolette
- 100.0 gr Gruyère
- 10.0 cl Vin blanc sec de table
- 1.0 p Poivre
- 1.0 p Noix de Muscade
- 1.0 cs Huile d'Olive

Etape 1: Préparation de la pate

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure puis former un puits.

Mettre les oeufs battus dans le puits et mélanger doucement en ramenant progressivement la farine vers le centre du puits jusqu'au mélange complet de la farine et des oeufs. Rajouter l'huile d'olive et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Ajouter le vin blanc, les olives, les lardons et les morceaux de mimolette. Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pate uniforme puis poivrer

Etape 2: Cuisson

Mettre le mélange dans un plat à cake et enfourner pendant 45 minutes à 180°C