

Cake aux olives, thym et romarin

Ingrédients

- **200g** Farine
 - **100g** Olives noires dénoyautées
 - **8** Branches de thym frais
 - **2** Branches de romarin
 - **3**Oeufs
 - **8cl** Huile d'olive
 - **10cl** Crème liquide à 12%
 - **1sachet** Levure chimique
 - **2C.à.s.** de parmesan râpé
 - **10g** Beurre mou pour les moules
 - Sel
 - Poivre
-

Étapes de préparation

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier, versez la farine et la levure. Creusez un puits au centre et cassez-y les œufs. Mélangez au fouet en incorporant l'huile d'olive petit à petit, puis versez la crème liquide. Bien fouettez.

Coupez les olives en deux, hachez-les au couteau puis ajoutez les branches de thym et le romarin. Incorporez-les à la pâte. Mélangez.

Ajoutez le parmesan, salez et poivrez et mélangez.

Beurrez un moule à cake. Versez la pâte. Enfournez et faites cuire 40 minutes selon votre four.

Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Sortez le cake du four et laissez-les tiédir, puis démoulez.

