

Cake aux olives et aux tomates séchées

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 20 cl de lait (végétal!)
- 4 cl d'huile d'olive

Pour la garniture :

- 150 g de tomates séchées
- 40 g d'olives
- 5 g d'Herbes de Provence
- sel, poivre

Préparation

Couper les olives en quatre.

Couper les tomates séchées en petits morceaux.

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la farine et la levure chimique.

Ajouter le lait.

Ajouter l'huile d'olive.

Ajouter les olives et les tomates séchées.

Ajouter les aromates.

Faire cuire pendant 40 min.

Catégorie : Crêpes & Cakes salés

Samedi 8 juin 2019

mimmydou.fr