

CAKE MARBRE AUX OLIVES

4 personnes

15 minutes de préparation

45 minutes de cuisson

- 3 œufs
- 150 g farine avec poudre levante (ou 150 g farine + 1 sachet de levure chimique)
- 8 cl huile tournesol
- 13 cl lait chaud (sans qu'il soit bouillant) entier ou demi-écrémé
- 100 g gruyère râpé
- poivre du moulin, sel
- 100 g olives vertes dénoyautées
- 100 g tapenade noire
- 1 cuil à café d'herbes de provence

Préchauffez le four chaleur tournante th.6 – 180°C.

Mélangez les œufs+ farine. Incorporez l'huile petit à petit puis le lait chauffé Ajoutez le gruyère et mélangez. Salez, poivrez. Séparez cette base en 2. Dans l'une ajouter les herbes + olives vertes, dans l'autre la tapenade. Dans un moule à cake anti-adhésif de 26 cm, non graissé, versez la première moitié puis ajouter l'autre moitié avec la tapenade sur le dessus. Mettez au four pendant 45 minutes. Démoulez tiède.

