

CAKE AU BACON, OLIVES & FROMAGE(S)



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 3 œufs
- Allumettes de bacon 200g
- Fromage blanc ou yaourt à la grecque 150g
- Fromage(s) râpé ou en morceaux au choix 100g
- Huile végétale (olive ou tournesol) 50mL
- Olives vertes dénoyautées 50g
- Farine blanche (ou 1/2 complète) 150g
- Levure chimique ou bicarbonate de sodium
- Poivre et herbes de Provence
- Moutarde 1 càs

Astuces :

- Mélanger les fromages !
- Bacon, jambon, lardons, chorizo...ou thon.
- Olives ou tomates séchées.

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 40 minutes
Pour 1 cake de 8 à 10 parts

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. Sur une planche à découper : **dénoyauter** les olives si besoin et les couper en **petits morceaux**.
3. Dans un **saladier** : **fouetter** les œufs.
4. **Ajouter** l'huile végétale et le fromage blanc (ou le yaourt à la grecque) et **fouetter**.
5. **Ajouter** le poivre, les herbes de Provence et la moutarde et **fouetter**.
6. **Ajouter** la farine et la levure chimique (ou le bicarbonate de sodium) et **fouetter**.
7. **Ajouter** les allumettes de bacon, les olives et le(s) fromage(s) et mélanger à l'aide d'une **spatule** en silicone ou en bois.
8. **Verser** la préparation dans un **moule à cake** recouvert de papier sulfurisé et **planter** la lame du couteau sur la longueur (pour un effet bien gonflé).
9. Enfourner **≈ 40 minutes** (le temps de cuisson peut varier selon les fours). À la sortie du four, le laisser refroidir avant de le démouler.



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr