

Apéro

- Cake végétarien aux olives et à la mimolette
- Scones

Cake végétarien aux olives et à la mimolette

Ingrédients (pour un cake)

C'est une simple adaptation végétarienne d'un cake aux olives et au jambon ☐☐

Recette dérivée de celle-ci : https://www.marmiton.org/recettes/recette_cake-aux-olives_17638.aspx.



- 4 œufs
- 15 centilitres d'huile (d'olive, de préférence)
- 250 grammes de farine
- 200 grammes d'olives vertes dénoyautées
- 200 grammes de mimolette
- 150 grammes de fromage râpé (emmental, gruyère...)
- 1 sachet de levure chimique
- poivre
- beurre pour le moule (au besoin)

Préparation

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6) ;
- Égoutter les olives ;
- Couper la mimolette en dés ;
- Mélanger les œufs, la levure et la farine jusqu'à avoir un mélange onctueux ;

- Ajouter l'huile et allonger avec de l'eau (pas plus d'un verre, ça peut aussi être du vin blanc sec ou de la bière) pour avoir un mélange plus liquide (ça s'épaissit avec l'huile) ;
- Incorporer les olives ;
- Incorporer la mimolette ;
- Ajouter le fromage râpé, poivrer selon son goût et bien malaxer ;
- Beurrer éventuellement le moule à cake (le mien est en silicone, je n'ai pas besoin de le faire) ;
- Mettre au four et laisser cuire 40 à 50 minutes.

Nota Bene

Sur la photo d'illustration, j'ai doublé les proportions pour faire tout ça.

Quand on fait dans des petits moules, le temps de cuisson est divisé par deux.

Scones

Recette dérive de celle-ci : <https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/scones-sales-118252>

Ingrédients

scones

- 220 grammes de farine
- 100 grammes de fromage (j'utilise de la tomme des Vosges, mais vous pouvez être créatifs)
- 40 grammes de beurre
- 15 centilitres de lait
- 1 œuf
- ½ sachet de levure chimique
- sel

Vous pouvez rajouter 100 grammes de lardons passés à la poêle si vous le souhaitez ☐

Préparation

- Préchauffez le four à 220°
- Coupez le fromage en petits dés (pas trop petits quand même)
- Grillez les lardons à la poêle si vous en mettez
- Mélanger la farine, la levure, une pincée de sel
- Incorporez le beurre coupé en lamelles
- Ajoutez l'œuf et le lait et mélangez
- Incorporez les dés de fromage (et les éventuels lardons)
- Formez des petites boules de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou utilisez des petits moules (genre moule à mini cakes)
- Faites cuire 15 minutes à 220°
- Laissez un peu refroidir avant de servir tièdes ou servez-les froids