

# 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](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.

---

Révision #2

Créé 2020-09-29 10:04:11 CEST par Luc

Mis à jour 2022-05-27 16:27:14 CEST par Luc