

RECETTE



Ingrédients

200g de tomme de brebis
1 yaourt nature
70g d'olives dénoyautées
150g de chorizo
4 oeufs
1 sachet
200g de farine
huile d'olive
sel et poivre

CAKE À LA TOMME DE BREBIS, AUX OLIVES ET AU CHORIZO

Pour une version végétarienne, vous pouvez tester avec des tomates semi-séchées (et même si vous êtes pas végétarien.ne, vous pouvez en rajouter).

Démarche

1. Couper en lanières le chorizo, raper le fromage et couper les olives en 2.
2. Battre les oeufs en y ajoutant sel et poivre.
3. Ajouter la farine tamisée avec la levure et le yaourt.
4. Mélanger au batteur en y incorporant l'huile d'olive doucement.
5. Avec une spatule, ajouter les olives, le fromage rapé et le chorizo.
6. Verser dans un moule à cake chemisé et enfourner pour environ 1 heure à 180°C
7. Vérifier que le cake soit bien doré et laisser refroidir sur une grille.