



### **CAKE SALE AUX OLIVES, AMANDES, TOMATES CONFITES**

**pour un moule à cake de 30 cm X 14 cm X 9 cm (hauteur) :**

**6 oeufs - 300g farine - 2 sachets de levure chimique - 20cl d'huile (pépins de raisin pour moi) - 25cl lait entier - sel - poivre - noix de muscade moulue - 4 càs yaourt grec - 15 olives noires dénoyautées - 2 poignées d'amandes torréfiées (10 min au four à 150°), hachées au couteau - 1 tome de St-Marcellin sèche râpée - 1 barquette de tomates confites de 125g (Picard) –**

**Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Dans le bol du Kitchen... muni de la feuille (ustensile en forme de feuille), mélanger les oeufs, la farine et la levure. Saler (attention, penser aux olives noires...), poivrer et ajouter une pointe de noix de muscade moulue. Incorporer l'huile et le lait. Mélanger à vitesse 4. Verser le yaourt grec, les olives, les amandes, le St-Marcellin râpé, les tomates confites. Mélanger.**

**Verser dans le moule beurré et tapissé de papier sulfurisé. Enfourner et cuire 45 minutes. Laisser refroidir.**