

# ***cakes sans olives***

Vingt quatre recettes de cakes en quatre dominantes : légumes, jambon ou lard, saumon ou thon et fromages.

✓ CAKE AUX LEGUMES .....	2
✓ CAKE AU JAMBON ET AUX LEGUMES.....	3
✓ CAKE AUX TOMATES SÉCHÉES THYM ET TAPENADE .....	4
✓ CAKE AUX PETITS POIS ET AUX COURGETTES.....	5
✓ CAKE AUX COURGETTES .....	6
✓ CAKE SALÉ AUX FIGUES.....	7
✓ CAKE AU MAÏS.....	8
✓ CAKE AU LARD A LA NIGELLE .....	9
✓ CAKE ORANGÉ AU CARVI.....	10
✓ CAKE AU LARD .....	11
✓ CAKE AU COMTE ET AU JAMBON .....	12
✓ CAKE AU ROQUEFORT .....	13
✓ CAKE SALÉ AUX NOIX.....	14
✓ CAKE AUX NOIX ET AU COMTÉ.....	15
✓ CAKE AUX CHAMPIGNONS .....	16
✓ CAKE AU CRABE .....	17
✓ CAKE AU THON .....	18
✓ CAKE AU SAUMON.....	19
✓ CAKE AU FROMAGE.....	20
✓ CAKE A LA SAUCISSE DE MORTEAU.....	21
✓ CAKE AU SAUCISSON A L'AIL .....	22
✓ Cake salé aux trois fromages.....	23
✓ Cake aux Saint-Jacques, poireaux et parmesan.....	24
✓ Cake Auvergnat .....	25

*Si des coquilles se sont glissées dans les recettes, si je n'ai pas attribué la bonne recette à la bonne personne, bref pour toutes remarques, suggestions, autres propositions ou pour compléter cette compilation, merci de me contacter directement à :*

[Francoise.lievremont@wanadoo.fr](mailto:Francoise.lievremont@wanadoo.fr)  
(ou [jean.tamayo@laposte.net](mailto:jean.tamayo@laposte.net))

# **CAKE AUX LEGUMES**

cuisson : 30min.

## **ingrédients :**

- |                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| ◆ 1 pot de lait     | ◆ 4 œufs             |
| ◆ des dés de jambon | ◆ 1 poivron          |
| ◆ 100gr de gruyère  | ◆ 1 courgette        |
| ◆ ½ pot d'huile     | ◆ des radis          |
| ◆ 2 pots de farine  | ◆ 1 sachet de levure |
| ◆ 1 pincée de sel   |                      |

## **réalisation :**

1/ Mélanger le lait, la farine, les œufs, l'huile, la levure et le sel.

2/ Ajouter les légumes coupés en dés, le jambon et le gruyère.

3/ Verser dans un moule rond.

Faire cuire 30 mn au four (thermostat 5).

????????????????

# **CAKE AU JAMBON ET AUX LEGUMES**

(pour 6 pers.)  
cuisson : 1h.

## **ingrédients :**

- |  |  |
|--|--|
| ◆ 150gr de jambon de paris (une tranche épaisse) |  |
| ◆ 150gr de beurre                                | ◆ 2 œufs + 2 blancs                    |
| ◆ 220gr de farine                                | ◆ 2 carottes                           |
| ◆ 1 càc rase de levure                           | ◆ 2 càs de noisettes hachées           |
| ◆ 1 citron non traité                            | ◆ 1 petit fenouil                      |
| ◆ sel et poivre                                  | ◆ 1 petit poivron rouge                |
| ◆ 1 càc de graines de fenouil                    | ◆ 10gr (100gr ? ? ?) de haricots verts |

## **réalisation :**

1/ Epluchez et coupez en petits morceaux les haricots verts. Pelez et coupez en petits dés les carottes,. Epluchez lavez et coupez en petits dés le fenouil et le poivron. Faites cuire tous ces légumes à l'eau salée frémissante en comptant 15 mn pour les carottes et le fenouil et 10 mn pour les poivrons et les haricots. Rafraîchissez et égouttez. Etalez les légumes entre deux épaisseurs de papier absorbant sur un plat et laissez attendre 30 mn afin qu'ils perdent leur excès d'humidité.

2/ Coupez le jambon en dés.

Préchauffez le four thermostat 5, (150 °C). Beurrez un moule à cake, farinez-le

3/ Mettez le beurre dans un saladier, travaillez au fouet électrique pour le transformer en pommade, ajoutez les œufs un à un en continuant à battre au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange soit homogène, assaisonnez : sel, poivre. Ajoutez la farine tamisée, la levure, les graines de fenouil et le zeste de citron râpé finement, mélangez bien à la cuillère de bois.

4/ Saupoudrez les légumes et le jambon d'une càs de farine puis secouez les dans une passoire, ainsi enrobés ils ne tomberont pas au fond du cake. Incorporez rapidement à la pâte, battez les deux blancs en neige, incorporez-les en mélangeant bien, sans crainte de les faire retomber.

5/ Verser la pâte dans le moule, parsemez la surface de noisettes hachées et cuire 40 mn, testez avec une aiguille à tricoter ou un couteau, ces derniers devront ressortir secs, sinon prolongez la cuisson, laissez refroidir avant de démouler. On peut servir avec une salade de mâche.

# **CAKE AUX TOMATES SÉCHÉES THYM ET TAPENADE**

(pour 6 pers.)  
cuisson : 50 min

## **ingrédients :**

- |                            |                                     |
|----------------------------|-------------------------------------|
| ◆ 100gr de jambon en dés   | ◆ 4 œufs                            |
| ◆ 80gr de beurre fondu     | ◆ 100gr de tomates séchées confites |
| ◆ 100gr de farine          | ◆ 50gr de tapenade                  |
| ◆ 1 pkt de levure chimique | ◆ 1 tbsp Fleur de thym              |
| ◆ 100g pignons de pin      | ◆ 1 tsp Huile d'olive               |
| ◆ poivre du moulin         |                                     |

## **réalisation :**

1/ Préchauffez le four à 180°C. Faites dorer les pignons à sec sur feu doux puis laissez-les refroidir sur du papier absorbant.

2/ Cassez les œufs dans une jatte et battez-les en omelette. Incorporez petit à petit à la spatule la farine, la levure et le beurre fondu. Fouettez pour obtenir un mélange homogène.

3/ Ajoutez les pignons, la tapenade, les tomates confites coupées en dés, les dés de jambon et le thym. Poivrez selon goût.

4/ Huilez un moule à cake et versez-y la pâte.

Enfournez le cake pour 35 minutes. Si le dessus dore trop vite, couvrez-le d'une feuille d'aluminium.

Sortez le cake du four, démoulez-le et laissez-le tiédir avant de le découper. Servez-le en apéritif ou en entrée accompagné d'une salade verte.

Suggested Wine: Baux de Provence rouge

# **CAKE AUX PETITS POIS ET AUX COURGETTES**

(pour 6)  
cuisson : 40min.

## **ingrédients :**

- |                                |                        |
|--------------------------------|------------------------|
| ◆ 2 petites courgettes         | ◆ 4 œufs               |
| ◆ 1 petite boîte de petit pois | ◆ 10cl d'huile         |
| ◆ 200gr de parmesan            | ◆ 1/2 sachet de levure |
| ◆ 200gr de farine              | ◆ sel, poivre, muscade |

## **réalisation :**

**1/** Ebouillantez 3 à 4 mn deux petites courgettes coupées en dés.  
Egouttez une petite boîte de petits pois

**2/** Dans un saladier, mélangez 4 œufs avec 10 cl d'huile, sel, poivre et muscade.  
Ajoutez 200 g de farine, un demi sachet de levure, puis les petits pois et les dés de courgettes. Mélangez délicatement

**3/** Versez dans un moule à cake chemisé de papier sulfurisé beurré.  
Faites cuire 40 mn.  
Servir dès la sortie du four.

# **CAKE AUX COURGETTES**

(pour 6 pers.)  
cuisson : 40 à 45 min

## **ingrédients :**

- |                              |                               |
|------------------------------|-------------------------------|
| ◇ 300gr de courgettes râpées | ◇ 3 œufs                      |
| ◇ 1 yaourt velouté           | ◇ 4càs d'huile d'olive        |
| ◇ 100gr de farine            | ◇ 1 sachet de levure chimique |
| ◇ 3 càs de persil haché      | ◇ 2 càs de ciboulette hachée  |
| ◇ sel ,poivre                | ◇ 1 càc de curry              |

## **réalisation :**

1/ Préchauffer le four à 210 °

2/ Râper grossièrement les courgettes

3/ Mélanger : farine, levure, oeufs, yaourt, huile olive, curry, sel et poivre en une pâte homogène.

Incorporer à cette préparation les courgettes, le persil et la ciboulette.

4/ Verser dans un moule à cake beurré (si possible, mettre au fond du papier sulfurisé, sinon le démoulage est difficile)

Enfourner pour 10 mn, puis baisser le four à 180 ° pour 40 à 45 mn.

Ce cake peut-être servi chaud, tiède ou froid. Il est excellent avec un coulis de tomates. Il peut être agrémenté de diverses façons (olives, petits morceaux de knacks, fromage, lardons...)

ATTENTION : si on ajoute des ingrédients fumés ou salés, réduire la quantité de sel.

# **CAKE SALÉ AUX FIGUES**

(pour 6 pers)  
cuisson : environ 1h

## **ingrédients :**

- ◆ 150 g figues sèches
- ◆ 100 ml bière blonde
- ◆ 100gr de farine
- ◆ 1 tsp sel fin
- ◆ 1 tsp anis vert (ou graines fenouil)
- ◆ 3 œufs
- ◆ 1 sachet de levure chimique
- ◆ 50gr de sésame ou 2 tbsps flocons d'avoine
- ◆ 100 ml Huile neutre

## **réalisation :**

**1/** Tamisez ensemble la farine et la levure au-dessus d'un bol. Coupez les figues sèches en lamelles de 0.5 cm avec des ciseaux, puis coupez ces lamelles en cubes. Mettez-les dans un bol. Poudrez-les légèrement de farine additionnée de levure en mélangeant vivement.  
Allumez le four à 150 ° C.

**2/** Cassez les oeufs dans une terrine et fouettez-les à l'aide d'un batteur électrique, avec le sel, jusqu'à ce qu'ils blanchissent et triplent de volume. Ajoutez la bière et l'huile, sans cesser de fouetter pour créer une émulsion. Incorporez lentement la farine additionnée de levure avec une spatule. Ajoutez les figues, la moitié des graines de sésame et les graines de fenouil ou d'anis vert.

**3/** Mélangez délicatement en soulevant la pâte avec la spatule, puis faites-la glisser dans un moule à cake et parsemez-la de sésame restant.  
Laissez le cake cuire une heure environ (faire le test de la lame de couteau). Laissez le tiédir à la sortie du four, et démoulez-le sur une grille pour qu'il refroidisse.

Ce cake sera meilleur 8 à 12 heures après sa confection.

Ce cake est paraît-il délicieux avec du foie gras, du saumon fumé, du jambon cru...  
Les figues peuvent être remplacées par des raisins secs, des noix hachées, des pruneaux, du jambon cru,...

NOTES : Source :

Recette partagée par [catherine.hostettler2@libertysurf.fr](mailto:catherine.hostettler2@libertysurf.fr) sur  
fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 04/08/2000

# **CAKE AU MAÏS**

(LA SOPA PARAGUAYA)

cuisson : 40min.

## **ingrédients :**

- ◆ lait (3/4 de la boîte de maïs)
- ◆ 1 boîte moyenne de maïs
- ◆ 250gr de farine de maïs
- ◆ cantal ou comté râpé (1 fois la boîte de maïs)
- ◆ 3 œufs
- ◆ 1 oignon
- ◆ 10cl d'huile d'olive

## **réalisation :**

1/ Mélanger tous les ingrédients et passer au mixer pour bien broyer les petites peaux du maïs.

2/ Mettre dans un moule carré à bords bien hauts (ça marche aussi dans un moule à cake) et hop, au four pendant 40 mn (th5 / 150°). Surveiller la cuisson. C'est prêt quand le couteau ressort propre du "cake".

Couper en carrés ou en tranches (selon le moule utilisé).  
Peut se manger froid tel quel... ou chaud avec un peu de beurre dessus.



# **CAKE AU LARD A LA NIGELLE**

(pour 6 pers)  
cuisson : 40min.

## **ingrédients :**

- ◆ 50gr de parmesan finement et fraîchement râpé
- ◆ 150gr (+ 2 càs) de farine de blé blanche, type 45
- ◆ 3/4 de càc de levure chimique
- ◆ 3 càs de graines de nigelle
- ◆ 100 g de ventrèche, de pancetta ou de lard fumé en tranches de 1/2 cm d'épaisseur
- ◆ beaucoup de poivre
- ◆ 4 càs de lait
- ◆ 2 œufs
- ◆ 1 noix de beurre
- ◆ 4 càs d'huile d'olive

## **réalisation :**

1/ Allumez le four, th. 5 (175°C). Beurrez un moule à cake de 18 cm de long puis saupoudrez de farine.

2/ Coupez la ventrèche en petits cubes et faites-les dorer dans une poêle antiadhésive. Egouttez-les sur du papier absorbant.

3/ Cassez les oeufs dans une terrine et ajoutez le sel et le poivre. Faites-les mousser en battant au fouet électrique, puis incorporez le lait et l'huile sans cessez de fouetter. Ajoutez la farine et la levure en les tamisant, puis la ventrèche, le parmesan et 2 cs de graines de nigelle, en remuant avec une spatule

4/ Versez la préparation dans le moule et parsemez du reste de graines de nigelle. Glissez au four. Baissez le thermostat à 4 (150°C) et laissez cuire 40 mn, jusqu'à ce que le cake soit gonflé et doré.

Laissez-le reposer 5 mn avant de le démouler, et laissez-le refroidir sur une grille. Servez ce cake en tranches avec toutes sortes de viandes froides et de fromages, avec des légumes, en entrée...

Ce cake peut être préparé plusieurs heures à l'avance.

# **CAKE ORANGÉ AU CARVI**

(pour 6 pers)  
cuisson : 40min.

## **ingrédients :**

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| ◆ 50gr de mimolette vieille                           | ◆ 4 càs de lait               |
| ◆ 150gr (+ 2 càs) de farine                           | ◆ 2 œufs                      |
| ◆ 3/4 de càc de levure chimique                       | ◆ 1 noix de beurre            |
| ◆ 3 càc de graines de carvi                           | ◆ 4 càs d'huile d'olive       |
| ◆ beaucoup de poivre                                  | ◆ 2 càs de ciboulette ciselée |
| ◆ 100g de lard fumé en tranches de 1/2 cm d'épaisseur | ◆ 1 càs de sucre              |

## **réalisation :**

**1/** Allumez le four, th. 5 (175°C). Beurrez un moule à cake de 18 cm de long puis saupoudrez de farine.

**2/** Coupez le lard en petits cubes et faites-les dorer dans une poêle antiadhésive. Egouttez-les sur du papier absorbant.  
Râpez finement la mimolette.

**3/** Cassez les oeufs dans une terrine et ajoutez le sel le poivre et le sucre. Battez au fouet électrique en incorporant le lait et l'huile.

Ajoutez la farine et la levure en les tamisant, puis le lard, la mimolette râpée , 2 cs de graines de carvi et la ciboulette, en remuant avec une spatule

**4/** Versez la préparation dans le moule et parsemez du reste de graines de carvi. Glissez au four. Baissez le thermostat à 4 (150°C) et laissez cuire 40 mn, jusqu'à ce que le cake soit gonflé et doré.

Laissez-le reposer 5 mn avant de le démouler, et laissez-le refroidir sur une grille.

# **CAKE AU LARD**

cuisson : 60min.

## **ingrédients :**

- |                                |                               |
|--------------------------------|-------------------------------|
| ◆ 8 càs de lait                | ◆ 4 œufs                      |
| ◆ 5 tranches de poitrine fumée | ◆ 150gr de gruyère            |
| ◆ 75gr de beurre               | ◆ 1 sachet de levure chimique |
| ◆ 200gr de farine              |                               |

## **réalisation :**

**1/** Prendre une grande terrine, y mettre la farine.

Faire une fontaine, y verser : oeufs entiers, levure, beurre fondu, lait, gruyère râpé, lard coupé en petits cubes.

Battre vigoureusement le tout.

**2/** Beurrer un moule à cake et verser la préparation..

Faire cuire à four 175°pendant 1 heure.

Laisser refroidir, démouler et couper en tranches, puis en cubes.

Servir en apéritif.

# **CAKE AU COMTE ET AU JAMBON**

(pour 8 pers)  
cuisson : 1h 15min.

## **ingrédients :**

- |                   |                               |
|-------------------|-------------------------------|
| ◆ 15 cl de lait   | ◆ 4 œufs                      |
| ◆ 250gr de jambon | ◆ 150gr de comté              |
| ◆ 8cl d'huile     | ◆ 1 sachet de levure chimique |
| ◆ 150gr de farine | ◆ 1 pincée de sel             |

## **réalisation :**

1/ Préchauffer votre four à 180 °.

2/ Creusez un puits dans la farine. Mettez-y les oeufs, l'huile et le lait. Mélangez vigoureusement la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Incorporez la levure et le comté râpé. Découpez le jambon en cubes, Incorporez-le dans la pâte.

3/ Versez la préparation dans un moule à cake anti-adhésif si possible, ou dans un moule bien beurré.

Mettez à cuire dans le four chaud pendant 1h15mn .

A la sortie du four, démoulez et laissez refroidir sur une grille avant de le découper en tranches.

# **CAKE AU ROQUEFORT**

(pour 6 pers)  
cuisson : 35min.

## **ingrédients :**

- |                      |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| ◆ 20 cl de crème     | ◆ 3 œufs                      |
| ◆ 150gr de roquefort | ◆ 70gr de raisin sec          |
| ◆ 200gr de farine    | ◆ 1 sachet de levure chimique |

## **réalisation :**

1/ Faire tremper les raisins dans une tasse d'eau chaude  
Préchauffer votre four à 210 °.

2/ Mélanger les oeufs entiers et la crème dans un saladier, puis ajouter la farine et la levure. Intégrer ensuite délicatement le roquefort en petits morceaux légèrement farinés.

3/ Egoutter les raisins avant de les incorporer à la pâte

4/ Beurrer un moule à cake de 20 cm. et y verser la préparation .  
La mettre au four en abaissant à 180°

Laisser cuire 35 mn  
Laisser tiédir avant de démouler et servir accompagné d'une salade

# **CAKE SALÉ AUX NOIX**

(pour 8 pers)  
cuisson : 45min.

## **ingrédients :**

- |                           |                               |
|---------------------------|-------------------------------|
| ◆ 300gr de poitrine fumée | ◆ 1 œuf                       |
| ◆ 75gr de gruyère râpé    | ◆ 30gr de noix décortiquées   |
| ◆ 300gr de farine         | ◆ 25gr de levure de boulanger |
| ◆ 70gr (+ 30gr) de beurre | ◆ 2càs de lait                |
| ◆ 1/2 càc de sel          | ◆ 1 càc de sucre              |

## **réalisation :**

**1/** Détailler la poitrine fumée en petits lardons. Les faire dorer dans une poêle à feu vif. Jeter la graisse. Laisser refroidir

**2/** Disposer la farine en puits. Emiettez-le levure au centre, la délayer avec le lait tiède.

Incorporer l'oeuf, le sucre et le sel. Travailler vigoureusement la pâte (15 mn à la main - 10 mn au robot).

Incorporer le beurre ramolli, les noix, le lard et le gruyère râpé. Laisser gonfler pendant 1 H à température ambiante.

**3/** Préchauffer le four th. 6 (180°C) Beurrer un moule à cake.

**4/** Rompre la pâte pour chasser l'air et lui redonner son volume initial. La mettre dans le moule. La faire gonfler à nouveau jusqu'à ce qu'elle double de volume puis la mettre à cuire pendant 45 mn.

Laisser refroidir avant de démouler.

Servir ce cake tranché pour accompagner l'apéritif.

Il se conserve au moins une semaine dans du papier aluminium.

Faire attention au sel avec les lardons.

# **CAKE AUX NOIX ET AU COMTÉ**

(pour 6 pers)  
cuisson : 1H.

## **ingrédients :**

- |                             |                        |
|-----------------------------|------------------------|
| ◆ 100gr de cerneaux de noix | ◆ 4 œufs               |
| ◆ 100gr de comté            | ◆ 4càs de lait         |
| ◆ 110 (+15)gr de farine     | ◆ 1/2 sachet de levure |
| ◆ 15gr de beurre            | ◆ sel, poivre          |
| ◆ 4càs d'huile              |                        |

## **réalisation :**

**1/** Tamisez la farine en puits dans un saladier.

Mélangez la avec la levure, les oeufs battus, l'huile, le lait, du sel et du poivre.

**2/** Ajoutez le comté râpé et les cerneaux de noix grossièrement hachés et mélangez à nouveau.

Laissez reposer pendant 20 minutes a température ambiante.

**3/** Préchauffer le four th. 6 (180°C)

Versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné.

Enfournez et faites cuire 1 h.

Laissez refroidir totalement avant de démouler.

# **CAKE AUX CHAMPIGNONS**

*adaptation d'une recette tupperware*

cuisson : env. 1h.

## **ingrédients :**

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| ◆ 150gr de talon de jambon coupé en dés | ◆ 4 œuf                           |
| ◆ 250gr de champignons de paris         | ◆ 200gr de farine                 |
| ◆ 2 càs rase de moutarde                | ◆ 10gr de beurre                  |
| ◆ 3 à 4 branches de persil haché        | ◆ 10cl d'huile                    |
| ◆ 1/2 paquet de levure chimique         | ◆ 1/2 càc de sel fin et du poivre |

## **réalisation :**

1/ Préparer les champignons et les couper en lamelles, les faire étuver dans le beurre.

2/ Dans un saladier, mélanger œufs, huile, moutarde, sel et poivre.  
Ajouter farine levure jambon persil puis ajouter les champignons étuvés tiédés.

3/ Beurrer et fariner un moule à cake,  
Cuire environ une heure à 140° th4/5



# **CAKE AU CRABE**

cuisson : 30min.

## **ingrédients :**

- ◆ 300gr de crabe en boîte
- ◆ 90gr de gruyère râpé
- ◆ 100gr de farine
- ◆ 5càc de beurre
- ◆ sel et poivre
- ◆ 3 œuf
- ◆ 120gr de crevette cocktail décortiquées
- ◆ 1 sachet de levure
- ◆ 10cl de lait

## **réalisation :**

1/ Préchauffer le four th. 7

2/ Faire fondre le beurre,

Dans un saladier mélanger la farine et levure, y faire un puits et verser les œufs et le beurre fondu, le lait, mélanger et saler poivrer .

3/ Ajouter le fromage, le crabe et les crevettes.

4/ Verser dans un moule à cake, et le placer dans un plat plus grand avec fond d'eau. Enfourner et cuire au bain-marie 30mn.

Vous pouvez aussi remplacer le crabe par du thon, dans ce cas, utiliser du thon au naturel.

# **CAKE AU THON**

cuisson : 30min.

## **ingrédients :**

- |                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| ◆ 300gr de thon au naturel | ◆ 3 œuf                 |
| ◆ 100gr de gruyère râpé    | ◆ 1 petit verre de lait |
| ◆ 7 càs de farine          | ◆ 1 sachet de levure    |
| ◆ 1 petit verre d'huile    |                         |

## **réalisation :**

1/ Dans un récipient, travailler les oeufs, l'huile, le lait, la farine, la levure.  
Puis ajouter le thon et le gruyère râpé

2/ Faire cuire dans le moule que vous voulez, ou les petits moules que vous avez  
pour faire des parts individuelles, pendant 30 mn au four, thermostat 6.

# **CAKE AU SAUMON**

cuisson : 45min.

## **ingrédients :**

- |                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| ◆ 300gr de chair de saumon | ◆ 4 œuf              |
| ◆ 1/2 poivron rouge        | ◆ 100gr de vin blanc |
| ◆ 200gr de farine          | ◆ 10gr de levure     |
| ◆ 75gr d'huile d'olive     | ◆ Aneth hachée, sel  |

## **réalisation :**

1/ Dans un cul de poule, battre les œufs avec le vin blanc et l'huile.  
Ajoutez la farine et la levure chimique .  
Saler, incorporer l'aneth hachée et les poivrons rouges coupés en petit dés.

2/ [Lier](#) la chair de saumon taillée en bâtonnets avec l'[appareil](#) précédemment obtenue.

3/ Cuire au four à 160°C pendant 45 minutes environ dans un moule à cake beurré et fariné. Refroidir, démouler, trancher et détailler en rations individuelles

# **CAKE AU FROMAGE**

(pour un moule à cake)  
cuisson : 40min.

## **ingrédients :**

- |                                  |                         |
|----------------------------------|-------------------------|
| ◆ 15 cl de lait                  | ◆ 10 œufs               |
| ◆ 200gr de comté râpé            | ◆ 10gr de beurre        |
| ◆ 5 càs de crème fraîche épaisse | ◆ 1 branche d'estragon, |
| ◆ sel, poivre , muscade          | ◆ 1 branche de cerfeuil |

## **réalisation :**

1/ Beurrer un moule à cake.  
Hacher l'estragon et le cerfeuil.

2/ Dans un saladier, casser les oeufs, ajouter l'estragon et le cerfeuil, le fromage râpé, la crème fraîche, une râpure de noix de muscade, du sel et du poivre; bien mélanger.

3/ Verser dans le moule.  
Cuire à four chaud th 7 (210 °C) pendant quarante minutes.  
Laisser reposer quarante minutes puis démouler et couper.

# **CAKE A LA SAUCISSE DE MORTEAU**

(pour 6 à 8 pers)  
cuisson : 45min.

## **ingrédients :**

- ◆ 1 saucisse de morteau cuite
- ◆ 150gr de comté râpé
- ◆ 250gr de farine
- ◆ 5gr de sel fin, poivre
- ◆ 150gr de champignons en boîte hachés.
- ◆ 5 œufs
- ◆ 1dl d'huile
- ◆ 2dl de vin d'Arbois
- ◆ 1 paquet de levure chimique

## **réalisation :**

1/ Laisser mitonner la saucisse dans de l'eau salée frémissante pendant 25 à 30 mn.  
Préchauffer le four th 6.

2/ Dans un saladier, mélangez de façon homogène les oeufs, l'huile et le vin blanc.  
Ajoutez ensuite en respectant l'ordre: la farine, la levure, le sel, le poivre, le comté, les champignons hachés.

Pour fini ajouter la saucisse coupée en petits dés, après en avoir enlevé la peau.

3/ Mélanger délicatement de façon à obtenir un mélange bien homogène, versez dans un moule à cake beurré, fariné au préalable.

Placez au four 45 mn environ (contrôler le degré de cuisson en piquent le cake avec une aiguille à tricoter).

Démoulez le cake à la sortie du four avec beaucoup de précautions.

Se déguste chaud ou froid.

# **CAKE AU SAUCISSON A L'AIL**

(pour 4 pers)  
cuisson : 35 à 40 min.

## **ingrédients :**

- ◆ 150gr de farine
- ◆ 1 sachet de levure en poudre
- ◆ 4 œufs
- ◆ 200ml de crème fleurette
- ◆ 100gr de comté râpé
- ◆ sel, poivre, persil
- ◆ 1 tbsp d'huile d'olive
- ◆ 300gr de saucisson à l'ail en cubes

## **réalisation :**

1/ Mélanger tous les ingrédients dans cet ordre.  
Laisser reposer 30 minutes dans un moule à cake beurré

2/ . Mettre au four, Th 7 pendant 35 à 40 minutes.

Recette familiale partagée Pomme Drevard <[cpdrevar@club-internet.fr](mailto:cpdrevar@club-internet.fr)> par  
sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 20/05/2000

# **Cake salé aux trois fromages**

## **ingrédients :**

- ◆ 3 œufs
- ◆ 10cl d'huile de tournesol
- ◆ 100g de Bleu d'Auvergne
- ◆ 100g de gruyère râpé
- ◆ 1 sachet de levure chimique
- ◆ 150gr (+ 2 càs) de farine
- ◆ 12,5cl de lait entier
- ◆ 100g de mimolette
- ◆ 2 pincées de poivre

## **réalisation :**

Préchauffer le four à 180° th6.

Dans un saladier, mélanger au fouet les oeufs, la farine, la levure et le poivre.

Incorporer petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajouter le gruyère et remuer.

Ecraser le Bleu et couper la mimolette en petits morceaux. Mettre les fromages dans la pâte et mélanger délicatement à la spatule.

Verser le tout dans un moule non graissé et mettre au four durant 45 minutes.

# **Cake aux Saint-Jacques, poireaux et parmesan**

## **ingrédients :**

- |                                  |                                       |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| ◆ 3 œufs                         | ◆ 150 gr de farine                    |
| ◆ 10cl d'huile de tournesol      | ◆ 12,5cl de lait entier               |
| ◆ 100g de gruyère râpé           | ◆ 50 g de parmesan râpé               |
| ◆ 200 g de noix de Saint-Jacques | ◆ 2 pincées de poivre                 |
| ◆ 150 g de blancs de poireaux    | ◆ 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive |
| ◆ 1/2 cuillerée à café de curry  | ◆ 20 g de beurre demi-sel             |
| ◆ 10 cl d'eau                    | ◆ 2 pincées de sel                    |
| ◆ 1 sachet de levure chimique    |                                       |

1/ Préchauffez votre four à 180° (th 6).

Lavez les noix de Saint Jacques à grande eau, égouttez-les, et séchez-les.

Coupez-les en gros dés, et faites les saisir 1 mn dans une poêle bien chaude avec une cuillerée à soupe d'huile d'olive.

Ajoutez le curry et réservez.

2/ Lavez les blancs de poireaux, et coupez-les en lamelles.

Faites-les revenir dans la poêle avec le beurre et l'eau pendant 10 mn.

Salez et poivrez. Mélangez-les aux Saint-Jacques.

3/ Dans un saladier, travaillez bien au fouet les oeufs, la farine et la levure.

Incorporez petit à petit l'huile de tournesol et le lait chauffé. Ajoutez le gruyère râpé et le parmesan.

Mélangez bien, et incorporez le mélange Saint-Jacques et poireaux à la base.

4/ Versez le tout dans un moule non graissé, et mettez au four 45 mn.



# Cake Auvergnat

## ingrédients :

✓

- |                                 |                              |
|---------------------------------|------------------------------|
| ◆ 3 œufs                        | ◆ 150 gr de farine           |
| ◆ 10cl d'huile de tournesol     | ◆ 12,5cl de lait entier      |
| ◆ 1 sachet de levure chimique   | ◆ 100g de gruyère râpé       |
| ◆ 100 g de champignons de Paris | ◆ 100 g de jambon d'Auvergne |
| ◆ 100 g de tomme d'Auvergne     | ◆ 1 pincée de sel            |
| ◆ 1 pincée de poivre            |                              |

1/ Préchauffez votre four à 180°(th 6)

Lavez, puis émincez les champignons. Faites-les sauter dans une poêle avec un peu d'huile, jusqu'à absorption totale de l'eau qu'ils rendent. Ajoutez une pincée de sel.

2/ Découpez le jambon en fines lamelles, et détaillez la tomme en cubes.

Ajoutez le tout aux champignons.

3/ Dans un saladier, travaillez bien au fouet les oeufs, la farine et la levure.

Incorporez petit à petit l'huile, le lait préalablement chauffé et la pincée de poivre.

Ajoutez le gruyère râpé et mélangez.

Incorporez le mélange champignons, jambon et tomme à la base.

4/ Versez le tout dans un moule non graissé, et mettez au four 45 mn.

Les Cakes de Sophie, par Sophie Dudemaine.  
Transmis par Stéphane Gruet

# *cakes aux olives*

Quatorze recettes ayant pour ingrédient commun l'olive. Qu'elle soit verte ou noire, entières, coupées en morceaux ou hachées, parfois accompagnée de lardons ou de jambon, parfois du fromage, avec ou sans vin blanc.

Quelques touches d'originalité : des noisettes, du thym et du romarin, du cognac ou du vermouth ou encore du tofu du poivron ou du potimarron !

✓ CAKE AUX OLIVES ET AU COGNAC.....	27
✓ CAKE AUX OLIVES.....	28
✓ CAKE AUX OLIVES ET AU PARMESAN.....	29
✓ CAKE AUX OLIVES,JAMBON ET COMTE .....	30
✓ CAKE AUX OLIVES, AU JAMBON ET AU GRUYERE .....	31
✓ CAKE AUX OLIVES.....	32
✓ CAKE AUX OLIVES aux parfums de garrigue .....	33
✓ CAKE AUX OLIVES ET AU NOISETTES .....	34
✓ CAKE AUX OLIVES ET AU GRUYERE.....	35
✓ CAKE AUX OLIVES VERTES.....	36
✓ CAKE AU TOFU FUME ET AUX OLIVES .....	37
✓ CAKE AUX OLIVES ET AU PARMESAN.....	38
✓ CAKE D'ÉTÉ AUX OLIVES ET POTIMARRON .....	39
✓ CAKE AUX FIGUES ET OLIVES.....	40

*Si des coquilles se sont glissées dans les recettes, si je n'ai pas attribué la bonne recette à la bonne personne, bref pour toutes remarques, suggestions, autres propositions ou pour compléter cette compilation, merci de me contacter directement à :*

[Francoise.lievremont@wanadoo.fr](mailto:Francoise.lievremont@wanadoo.fr)  
(ou [jean.tamayo@laposte.net](mailto:jean.tamayo@laposte.net))

# **CAKE AUX OLIVES ET AU COGNAC**

(pour 4)  
cuisson : 50min.

## **ingrédients :**

- |                              |                               |
|------------------------------|-------------------------------|
| ◆ 200gr d'olives dénoyautées | ◆ 4 œufs                      |
| ◆ 200gr de lard ou de jambon | ◆ 1dl de vin blanc sec        |
| ◆ 150gr de gruyère râpé      | ◆ 0.5dl de cognac             |
| ◆ 250gr de farine            | ◆ 1 sachet de levure chimique |
| ◆ 1dl d'huile                |                               |

## **réalisation :**

1/ Préchauffez le four thermostat 5 / 6

2/ Mélanger les œufs et la farine pour obtenir une pâte homogène. Y ajouter le vin blanc et le cognac, les olives puis les lardons revenus à la poêle.

3/ Incorporer alors à la pâte l'huile, le râpé, et la levure en dernier.

4/ Mettre la pâte dans le moule préalablement beurré.

Faire cuire au four th.5/6 pendant environ 50mn (pas trop longtemps pour que ça ne sèche pas...).

Découper en tranches ou en petits dés (ça fait plus de volume !) puis déguster....

# **CAKE AUX OLIVES**

cuisson : 50min.

## **ingrédients :**

◆ 200gr d'olives dénoyautées	◆ 4 œufs	
◆ 200gr de jambon	◆ 15cl de vin blanc sec	
◆ 150gr de gruyère râpé	◆ 250gr de farine	◆ 1
sachet de levure chimique	◆ 20cl d'huile	

## **réalisation :**

1/ Faites blanchir les olives pendant 10 mn

2/ Mélangez la farine avec les œufs. Ajoutez le vin blanc, le jambon, les olives, l'huile et en dernier le fromage et la levure.

3/ Faites cuire 40-50 mn, thermostat 200°C

??????????????
----------------

# **CAKE AUX OLIVES ET AU PARMESAN**

(pour 6)  
cuisson : 30 + 15 min.

## **ingrédients :**

- |                                 |                    |
|---------------------------------|--------------------|
| ◆ 300g d'olives dénoyautées     | ◆ 4 œufs           |
| ◆ 250gr de farine               | ◆ 100gr de lardons |
| ◆ 100gr de parmesan             | ◆ sel et poivre    |
| ◆ 1dl d'huile d'olive           | ◆ 1dl de vin blanc |
| ◆ 1 sachet de levure instantané |                    |

## **réalisation :**

1/ Verser la farine et la levure dans un large saladier et mélanger.

Ajouter les œufs battus, l'huile, le vin blanc et bien mélanger le tout à la cuillère de bois de façon à obtenir une pâte très souple (ajouter plus de vin blanc le cas échéant).

2/ Rissoler les lardons dans une poêle et ajouter au mélange, ainsi que le parmesan, puis les olives et mélanger soigneusement.  
Saler et poivrer.

3/ Beurrer un moule à cake. Y Verser la pâte et mettre à cuire dans le four préchauffé à 180°.

Cuisson: 30 minutes à 180 degrés, puis 15 minutes à 220 degrés

**Conseils:** Choisir des olives fourrées au poivron ou aux anchois pour le goût.

On peut mélanger les olives vertes et les olives noires ( les dénoyauter !)

Ce cake est encore meilleur lorsqu'il est à peine tiède !

# **CAKE AUX OLIVES,JAMBON ET COMTE**

(pour 8)  
cuisson : 1h15

## **ingrédients :**

- |                                    |                   |
|------------------------------------|-------------------|
| ◆ 180g d'olives vertes dénoyautées | ◆ 4 œufs          |
| ◆ 150gr de farine                  | ◆ 250gr de jambon |
| ◆ 150gr de comté                   | ◆ 1 pincée de sel |
| ◆ 8cl d'huile                      | ◆ 15 cl de lait   |
| ◆ 1 sachet de levure instantané    |                   |

## **réalisation :**

1/ Préchauffer votre four à 180 °

2/ Creusez un puits dans la farine. Mettez-y les œufs, l'huile et le lait. Mélangez vigoureusement la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Incorporez la levure et le comté râpé.

3/ Découpez le jambon en cubes. Incorporez-le dans la pâte avec les olives. Versez la préparation dans un moule à cake anti-adhésif si possible ou dans un moule bien beurré.

4/ Mettez à cuire dans le four chaud pendant 1h15mn . A la sortie du four, démoulez et laissez refroidir sur une grille avant de le découper on tranches

# **CAKE AUX OLIVES, AU JAMBON ET AU GRUYERE**

cuisson : 45min

## **ingrédients :**

- ◆ 100g d'olives noire et vertes
- ◆ 250gr de farine
- ◆ 100gr de gruyère râpé
- ◆ 1.5dl d'huile
- ◆ 1 sachet de levure
- ◆ 4 œufs
- ◆ 150gr de talon de jambon
- ◆ 1 càc de sel (pas plus)
- ◆ 1.5 dl de vin blanc sec

## **réalisation :**

1/ Dans un bol, battre le vin, l'huile et les œufs.

Ajouter le gruyère râpé, la farine, la levure, le sel et terminer par le jambon (coupé en petits dés) et le olives (coupés également selon les goûts).

2/ Faire cuire dans un moule à cake beurré et fariné pendant 45 mn environ.  
Démouler chaud et déguster tiède ou froid.

(peut se faire en double et se congèle très bien).

# **CAKE AUX OLIVES**

cuisson : 40min

## **ingrédients :**

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| ◆ 100gr d'olives verte dénoyautées | ◆ 3 œufs                                  |
| ◆ 100gr d'olives noire dénoyautées | ◆ 50 + 20gr de beurre                     |
| ◆ 75 + 15gr de farine              | ◆ sel et poivre                           |
| ◆ 125gr de gruyère râpé            | ◆ 1 sachet de levure                      |
| ◆ 5cl d'huile d'olive              | ◆ 1 tranche épaisse (env.200gr) de jambon |
| ◆ 30 gr de maïzena                 | ◆ 10 cl de lait                           |

## **réalisation :**

1/ Préchauffer le four thermostat 7 (210°),

2/ Mélanger la farine, la maïzena, la levure et 2 pincées de sel et poivre ; incorporer petit à petit, les 3 œufs battus, puis l'huile, le lait, le beurre fondu et le gruyère râpé.

3/Quand la pâte est homogène, incorporer les olives dénoyautées et le jambon en dés, verser dans un moule à cake beurré et fariné,

- Enfourner pour environ 40 min. de cuisson

**variante** : Invités surprises, sans possibilité d'aller faire des courses, j'ai fait un cake aux olives vertes et cantal.

La pâte reste identique sauf le beurre fondu que je ne mets jamais. Je supprime le jambon et les olives noires. Je coupe en dés ou en lamelles épaisses 100gr de gruyère et 100gr de cantal . Ne surtout pas saler.



# **CAKE AUX OLIVES aux parfums de garrigue**

(pour 6)  
cuisson : 40min.

## **ingrédients :**

- ◆ 100g d'olives noires à la grecque, dénoyautées
- ◆ 2 œufs
- ◆ 2 c. à café de sucre
- ◆ 4 càs d'huile d'olive
- ◆ 1 càc de levure chimique
- ◆ 1/2 c. à café de romarin frais
- ◆ 150gr (+ 2 càs) de farine
- ◆ 3/4 de c. à café de sel et du poivre
- ◆ 4 càs de lait
- ◆ 1 noix de beurre (pour la cuisson).
- ◆ 1/2 c. à café de fleur de thym frais

## **réalisation :**

**1/** Allumez le four, th.5 (170°C). Beurrez un moule à cake de 18 cm de long puis parsemez de farine.

**2/** Cassez les œufs dans une terrine et ajoutez sel, poivre et sucre. Battez au fouet électrique puis ajoutez thym, romarin, lait et huile. Incorporez la farine et la levure en les tamisant puis les olives, en remuant avec une spatule

**3/** Versez la préparation dans le moule et glissez au four. Baissez le thermostat à 4 (140°C) et laissez cuire 40 mn jusqu'à ce que le cake soit gonflé et doré. Laissez-le reposer 5 mn puis démoulez-le et laissez-le refroidir sur une grille.

# **CAKE AUX OLIVES ET AU NOISETTES**

cuisson : 50min

## **ingrédients :**

- |                                    |                        |
|------------------------------------|------------------------|
| ◆ 125gr d'olives verte dénoyautées | ◆ 3 œufs               |
| ◆ 200gr de farine                  | ◆ sel et poivre        |
| ◆ 100gr d'emmental râpé            | ◆ 1 sachet de levure   |
| ◆ 8cl d'huile d'arachide           | ◆ 5cl de vin blanc sec |
| ◆ 100gr de noisettes décortiquées  | ◆ 20gr de beurre       |

## **réalisation :**

1/ Dessalez les olives dans de l'eau bouillante pendant 1 mn Rincez.

2/ Mélangez farine, levure, les œufs un par un. Ajoutez l'huile puis le vin quand l'huile a été complètement absorbée. Incorporez noisettes, olives et emmental. Salez légèrement et poivrez.

3/ Faire cuire dans un moule à cake beurré au four 10 mn sur th 7 (210°C)  
puis 40 mn sur th 6 (180°C)

# **CAKE AUX OLIVES ET AU GRUYERE**

cuisson : environ 40min

## **ingrédients :**

- ◆ 1 petit sachet d'olives verte dénoyautées
- ◆ 250gr de farine
- ◆ 150gr de fromage râpé
- ◆ 13 càs d'huile d'olive
- ◆ 1 verre à liqueur de cinzano ou de vermouth blanc
- ◆ 4 œufs
- ◆ 150gr de jambon fumé
- ◆ 1 sachet de levure
- ◆ 10 càs de vin blanc sec

## **réalisation :**

1/ Tout mélanger, saler (attention aux ingrédients déjà salés), poivrer

2/ Et, faire cuire à th 5 une quarantaine de minutes.

La lame de l'Eternel couteau-testeur de cuisson doit ressortir pratiquement sèche (c'est un peu gras pour qu'elle soit parfaitement sèche) mais éviter de le faire dorer trop longtemps, c'est meilleur moelleux.

A titre indicatif, j'ai essayer d'en congeler (dans les barquettes alu ou du papier alu), ça marche.

# **CAKE AUX OLIVES VERTES**

(pour 4)  
cuisson : 45min

## **ingrédients :**

- |                                     |                   |
|-------------------------------------|-------------------|
| ◆ 180gr d'olives vertes dénoyautées | ◆ 3 œufs          |
| ◆ 250gr de farine tamisée           | ◆ sel et poivre   |
| ◆ 1/2 sachet de levure              | ◆ 100gr de beurre |
| ◆ 4 càs d'huile d'olive             |                   |

## **réalisation :**

1/ Préchauffez le four thermostat n° 6 (180 °C). Avec un pinceau trempé dans l'huile d'olive, graissez un moule à cake.

2/ A l'aide d'une fourchette, malaxez le beurre jusqu'à obtenir une pâte bien crémeuse.

3/ Egouttez les olives vertes et hachez-les très grossièrement.

4/ Dans un saladier, mélangez le beurre ramolli en pommade avec les oeufs que vous aurez battus en omelette.

Ajoutez l'huile d'olive, puis la farine et la levure. Mélangez pour obtenir une pâte bien lisse.

Ajoutez les olives, un peu de sel et du poivre moulu.

5/ Versez cette pâte dans le moule et enfournez pour 45 mn.

Laissez reposer 5 mn dans le four éteint avant de démouler.

Dégustez tiède ou froid avec une salade verte mélangée.

N.B:

Préparez ce cake la veille, il sera encore meilleur.

Conservez le dans une boîte à gâteaux métallique ou dans une grande feuille d'aluminium ménager.

Vous pouvez remplacer les olives vertes par des petits cubes de jambon de pays ou des petits lardons.

# **CAKE AU TOFU FUME ET AUX OLIVES**

cuisson : 45min.

## **ingrédients :**

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| ◆ 1 dizaine d'olives noires | ◆ 3 œufs  |
| ◆ 1 dizaine d'olives vertes | ◆ 1 poivron rouge                                   |
| ◆ 150gr de tofumé           | ◆ 1 carotte râpée                                   |
| ◆ 1 tomme de chèvre         | ◆ 2 càs de graines de tournesol légèrement grillées |
| ◆ 220gr de farine bise      | ◆ 1 càc de marjolaine et 2 càs de basilic           |
| ◆ 3 càs d'huile d'olive     | ◆ sel non raffiné                                   |

## **réalisation :**

1/ Couper le TOFUMÉ, la tomme de chèvre et le poivron en petits dés. Couper les olives en deux. Hacher le basilic et émietter la marjolaine.

2/ Verser la farine dans un saladier et déposer au centre les œufs.  
Incorporer doucement les œufs à la farine, puis ajouter l'huile et les autres ingrédients. Saler.

3/ Bien mélanger et verser dans un moule à cake huilé.  
Faire cuire à four moyen 45 minutes environ.  
Se mange froid, découpé en tranches.

# **CAKE AUX OLIVES ET AU PARMESAN**

(pour 10)  
cuisson : 50min.

## **ingrédients :**

- |                                     |                               |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| ◆ 200gr d'olives noires dénoyautées | ◆ 4 œufs                      |
| ◆ 1dl de vin blanc                  | ◆ 1dl d'huile d'olive         |
| ◆ 200gr de parmesan                 | ◆ 1 sachet de levure chimique |
| ◆ 250gr de farine                   |                               |

## **réalisation :**

1/ Préchauffez le four thermostat 5 / 6

2/ Verser la farine dans un saladier avec une pincée de sel, le sachet de levure.  
Faire une fontaine et y casser les oeufs.  
Mélanger les ingrédients en ajoutant progressivement le vin blanc.  
Verser l'huile d'olives et remuer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

3/ Hacher les olives et râper le parmesan et les ajouter à la pâte.

4/ Verser dans un moule à cake recouvert d'un papier de cuisson ou papier sulfurisé.  
Faire cuire pendant 50mn.  
Laisser refroidir et couper en tranches fines.

Ce cake peut se servir en apéritif ou accompagné d'une salade verte aux fines herbes.

# **CAKE D'ÉTÉ AUX OLIVES ET POTIMARRON**

cuisson : 45 min

## **ingrédients :**

- ◆ 200gr de jambon haché gros
- ◆ 200gr de purée de potimarron
- ◆ 100gr de farine
- ◆ 100g d'olives noires et vertes
- ◆ 100gr de gruyère râpé (ou plus si un goût prononcé est souhaité)
- ◆ 1 tsp sel fin
- ◆ 4 œufs
- ◆ 1 sachet de levure chimique
- ◆ 150ml de vin blanc
- ◆ 150 ml Huile d'olive

## **réalisation :**

### **1/ Purée de potimarron =**

Consiste à faire cuire, de préférence à la vapeur (pour ne pas rajouter de liquide), le potimarron, potiron. Bien égoutter et ensuite réduire en purée à l'aide d'une fourchette ou d'un robot.

### **2/ Dans un saladier, verser le vin et l'huile, puis incorporer les oeufs un à un.**

Ajouter la purée de potimarron, le gruyère, la farine, la levure, le sel et enfin le jambon et les olives coupées en deux.

Mélanger le tout de façon à obtenir une préparation homogène.

### **3/ Verser la préparation dans un moule à cake beurré et fariné (ou anti-adhésif), faire cuire au four (thermostat 5) 45 minutes environ.**

Vérifier la cuisson en piquant la pointe d'un couteau dans le cake : elle doit sortir sèche.

Ce cake peut se déguster chaud ou froid coupé en petits dés, il est délicieux comme amuse-gueule. Il se congèle très bien.

**Remarques :** Pour la consistance de la pâte, vous pourrez être amenée à augmenter la quantité de farine, je vous suggère de vous fier à votre expérience.

En ce qui me concerne, je remplace le jambon par des lardons de poitrine fumée.

NOTES : D'après une recette partagée par Christiane

<[xne.bezu@wanadoo.fr](mailto:xne.bezu@wanadoo.fr)>

Mise sous MC : François Leloup, le 20/06/99

# **CAKE AUX FIGUES ET OLIVES**

(pour un moule de 26 cm.)  
cuisson : 40min.

## **ingrédients :**

- ◆ 100g d'olives noires, dénoyautées
- ◆ 100 g de figues sèches marinées au Porto
- ◆ 3 œufs
- ◆ 30 g de sésame
- ◆ 1 c. à café de sel
- ◆ 4 càs d'huile d'olive
- ◆ 1 sachet de levure chimique
- ◆ ½ c. à café de romarin et ½ c. à café de thym
- ◆ 200gr (+ 2 càs) de farine
- ◆ 1 c à café d'anis étoilé réduit en poudre
- ◆ poivre
- ◆ 4 càs de lait ou crème fleurette
- ◆ 1 noix de beurre (pour le moule).

## **réalisation :**

1/ Allumez le four, th.6 (170°C). Beurrez un moule à cake de 26 cm de long puis parsemez de farine.

2/ Cassez les œufs dans une terrine et ajoutez sel, poivre. Battez au fouet puis ajoutez thym, romarin, sésame, anis, lait et huile. Incorporez la farine et la levure puis les olives coupées en morceaux et farinées, en remuant avec une spatule.

3/ Ajoutez ensuite les figues coupées en morceaux et farinées. Remuez délicatement.

4/ Versez la préparation dans le moule et glissez au four. Baissez le thermostat à 4 (120°C) et laissez cuire 40 mn jusqu'à ce que le cake soit gonflé et doré. Vérifiez la cuisson au couteau ou à l'aiguille à tricoter. Laissez-le reposer 5 mn puis démoulez-le et laissez-le refroidir sur une grille.