



Cakes salés Brownie salé



40 min 10 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

399

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Faire revenir à sec les lardons dans une poêle et les égoutter sur du papier absorbant.
- 2 Cette étape n'est pas indispensable mais permet de dégraisser les lardons et de leur donner un goût grillé et un peu de croquant.

50 g **Gruyère râpé**
200 g **Lardon(s)**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
15 **Olives vertes**
1 **Yaourt**
80 g **Farine**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 2

Préparation du brownie

- 1 Battre les oeufs avec le yaourt dans un saladier.
- 2 Saler et poivrer.
- 3 Ajouter la farine et mélanger.
- 4 Ajouter les olives, les lardons et le gruyère et bien mélanger.

Étape 3

Cuisson du brownie

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Verser la pâte dans un moule beurré.
- 3 Faire cuire pendant 30 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Laisser tièdir avant de démouler.
- 2 Déguster tiède ou froid.