

Cakes salés

Cake au romarin, olive noire et tomate confite



1h05 20 min 45 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

568

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Couper les tomates confites en bâtonnets d'un demi-centimètre avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Couper les olives noires en deux avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 3 Effeuer le romarin frais et hacher grossièrement les brins. Réserver dans un bol.
- 4 Réserver quelques branches de romarin pour les disposer sur le cake avant de l'enfourner.
- 5 Casser les œufs dans un bol puis les verser dans la cuve d'un batteur.
- 6 Fouetter jusqu'à ce que le mélange double de volume puis ajouter le vin blanc et l'huile d'olive dans le batteur en marche.
- 7 Enlever le bol du batteur puis tamiser la farine au-dessus à l'aide d'un tamis.
- 8 Ajouter la levure et mélanger délicatement à l'aide d'un fouet.
- 9 Fouetter ensuite énergiquement pour lisser l'appareil

5 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

225 g **Farine**

100 g **Tomate(s) confite(s)**

50 g **Olives noires**

5 c. à soupe **Vin blanc**

5 c. à soupe **Huile d'olive**

110 g **Romarin**

1 sachet(s) **Levure chimique**

1 **Sel**

1 **Poivre**

1 **Huile d'olive**

avant d'incorporer les tomates. Mélanger avec une maryse.

- 10** Ajouter les olives et le romarin en mélangeant entre chaque ajout. Assaisonner de sel et de poivre.

Étape 2

Cuisson du cake

- 1** Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
- 2** A l'aide d'un pinceau, huiler le fond et les bords du moule.
- 3** Avec une maryse, verser la pâte dans le moule et parsemer de quelques brins de romarin.
- 4** Enfourner pendant 45 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1** Planter la lame d'un couteau dans le cake pour vérifier sa cuisson. La lame doit en ressortir propre et sèche.
- 2** Sortir le cake du four et le laisser reposer pendant 7 à 8 minutes.
- 3** Retourner le moule pour démouler le cake puis le couper en tranches avec un couteau scie.
- 4** Disposer les tranches de cake sur une assiette de dressage puis décorer d'une branche de romarin.