Yannick Tessier

Cakes salés

Cake au romarin, olive noire et tomate confite

1h05	20 min	45 min	0	568
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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. Effeuiller 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

Ingrédients
pour 4 personnes

- 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.