

CAKE AUX OLIVES ET AU JAMBON

Préparation : 10 min

Cuisson : 35/40 min à 180° (Th 6)

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

- 100 g de farine
- 1 cuillères à café de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 100 ml crème allégée et 100 g de fromage blanc 20%
- 1 CS d'huile d'olives
- ½ bocal d'olives
- 100g de dés de jambon
- 50 g de gruyère râpé

Préparation :

Battre les œufs avec le fromage blanc et la crème dans un saladier, puis ajouter successivement la farine, le sel, la levure, et l'huile d'olive. Bien mélanger et incorporer les olives et les dés de jambon.

Verser dans un moule en silicone ou recouvert de papier cuisson pour faciliter le démoulage.

Les olives peuvent être remplacées par d'autres légumes (les champignons par exemple)

A servir accompagné d'une salade en entrée ou plat principal (pour un soir par exemple)

CAKE FETA/TOMATES SECHEES/POIVRON VERT

Préparation : 20 min

Cuisson : 35/40 min à 180° (Th 6)

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 150g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 100g de fromage blanc
- 1 CS d'huile d'olives
- 100g de feta allégée
- 6 tomates séchées
- 1 poivron vert

Préparation :

Battre les œufs avec le fromage blanc dans un saladier, puis ajouter successivement la farine, le sel, la levure, et l'huile d'olive. Bien mélanger et incorporer la feta, les tomates séchées et le poivron coupés en petit cube.

Verser dans un moule en silicone ou recouvert de papier cuisson pour faciliter le démoulage.

A servir accompagné d'une salade en entrée ou plat principal (pour un soir par exemple)

CAKE AUX EPINARDS et AU FROMAGE DE CHEVRE

Préparation : 20 min

Cuisson : 35/40 min à 180° (Th 6)

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 150g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 1 CS d'huile d'olives
- 200g d'épinards hachés avec crème surgelés (type Findus, car pas d'additifs)
- 150g de fromage de chèvre frais (type Petit Billy)

Préparation

Battre les œufs, puis ajouter successivement la farine, le sel, la levure, et l'huile d'olive. Bien mélanger et incorporer les épinards décongelés et le fromage de chèvre émietté.

Verser dans un moule en silicone ou recouvert de papier cuisson pour faciliter le démoulage.

A servir accompagné d'une salade en entrée ou plat principal (pour un soir par exemple)