


CAKE AUX OLIVES ET AUX POIVRONS

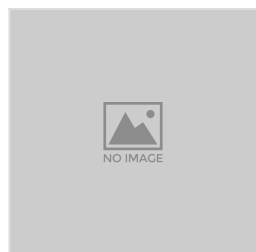


INGRÉDIENTS

10 

- 625 g de farine
- 3 sachet de levure (10 grammes)
- 10 œufs
- 125 g de lait
- 65 g huile d'olive
- 250 g de tapenade Kalamata d'olives noires Bresc
- 25 g d'ail fraîchement haché Bresc
- 375 g de feta, en petits cubes
- 125 g de Peperoni marinati Bresc
- poivre et sel

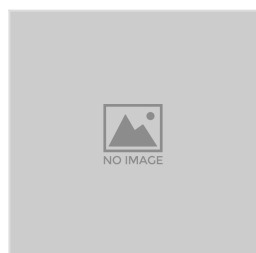
PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Ail espagnol
fraîchement haché 450g



Bresc Poivrons émincés
et marinés 1000g



Bresc Tapenade
Kalamata d'olives noires
1000g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180 °C. Tamiser la farine avec la levure au-dessus d'un saladier. Ajouter successivement les œufs, le lait et l'huile d'olive et battre jusqu'à obtenir une pâte lisse. Incorporer les olives, la feta et les poivrons et bien mélanger le tout. Saler et poivrer. Verser la préparation dans un moule à cake. Enfourner le cake au milieu du four environ 55 minutes, et faire cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre et doré. Ce cake se déguste tiède ou froid. Retirer le gâteau du moule et en couper quelques tranches.