

Cake à la tomate, figes, olives et lardons

Ingrédients :

- 230g de farine
- 1 sachet de levure
- 4 œufs
- 5 figes
- 100g d'olives
- 300g de faisselle
- 100g de lardons
- 2 tomates
- Sel, poivre



Préparation :

- 1) Mélangez la farine, la levure et le sel.
- 2) Cassez les œufs dans un saladier et fouettez-les jusqu'à ce qu'ils deviennent moussant. Ajoutez la farine.
- 3) Incorporez ensuite les lardons, la faisselle, les olives émincées, les figes hachées et le poivre. Mélangez à la spatule.
- 4) Beurrez et farinez un moule à cake, puis versez-y le mélange.
- 5) Enfournez à four chaud (th6)180° pendant 40mn

1 recette par personne