Cake aux jaunes d'œufs, version salée

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 35 min

Ingrédients :



-5 jaunes d'œufs
-150g de farine
-1 sachet de levure
-2cs d'huile d'olive
-130g de fromage blanc
-80g d'olives vertes dénoyautées
-140g de tomates séchées confites
-10g de Parmesan

Ustensiles spécifiques : un saladier, un fouet et un moule à cake.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

-Préchauffer le four à 180°c.
-Dans un récipient, mélanger les œufs + le fromage blanc.
-Ajouter la farine + la levure (tamisées si possible).
-Ajouter l'huile d'olive en continuant de bien mélanger.
-Egoutter les olives et les tomates. Les couper en morceaux et les intégrer à la préparation.
-Verser l'appareil dans un moule à cake ou un moule d'une autre forme.
-Cuire 35 min environ si c'est un moule à cake mais réduire si vous utilisez des moules plus petits.

Bon appétit !