

Le cake salé

Ingrédients :

- 250g de farine
- 8 cl d'huile d'olive
- 10 cl de lait
- 3 oeufs
- un sachet de levure chimique
- une pincée de sel et de poivre



Préparation :

On remue le tout, et on ajoute quelques ingrédients pour donner du goût : de la fêta et des lardons par exemple. A vous d'être inventifs ;)

Bien sur, on verse la pâte dans un moule à cake et on recouvre de gruyère râpé pour gratiner avant d'enfourner 20 minutes à 180°, puis baisser la température du four à 160° et laisser cuire encore 30 minutes.