

CAKE SALÉ

RECETTE DE MEGAN



RÉALISATION : ENVIRON 45 MINUTES

On peut faire le cake la veille, le manger chaud ou froid, avec une salade pour un repas ou coupé en petits morceaux pour un apéro !

Vous pouvez aussi adapter la recette à vos goûts en ajoutant par exemple de la courgette, des noix concassées, des pousses d'épinards...

Source recette et photo : Sans foie ni l'oie

<https://sansfoieniloie.wordpress.com/2016/11/30/cake-sa-le-vegan-express-aux-olives-tomates-sechees-basilic-et-feta-vegetale-marinee/>

INGRÉDIENTS

POUR 1 CAKE

- 250 g de farine
- 250 ml de lait de soja nature (version vegan) ou 4 oeufs
- 100 ml d'huile d'olive
- 7 g de poudre à lever
- 1 CS d'herbes séchées (basilic, herbes de Provence, origan...)
- 180 g d'olives noires dénoyautées
- 12 tomates séchées
- 100 g de tofu (version vegan) ou de fromage à choix (parmesan, feta...)
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 190°C
2. Dans un saladier, mélanger la farine, le lait ou les oeufs, l'huile d'olive, la poudre à lever, les herbes et le sel jusqu'à obtenir une pâte homogène et un peu élastique
3. Découper les olives, les tomates séchées et le tofu ou fromage en petits morceaux
4. Ajouter à la pâte
5. Verser la préparation dans un moule à cake graissé et enfourner pour environ 35 minutes

OÙ TROUVER...

... DES OLIVES EN VRAC ?

Chez *Manor*, sur les marchés...