



Cake aux artichauts et aux olives

Pour nbr personnes

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- **10 cl d'huile de tournesol**
- 12,5 cl de lait entier
- 50 g de **gruyère râpé**
- **50 g d'olives vertes**
- 1 jus de citron
- 1 pincée de sel et de poivre

Préparation :

- Mettre au four les fonds d'artichaut dans de l'eau bouillante citronnée pendant 20 minutes, les égoutter et les sécher.
- En mettre deux de côté et mixer le reste en purée.
- Dans un saladier, bien travailler au fouet les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre. Ajouter le gruyère râpé. Mélanger. Incorporer petit à petit l'huile et le lait puis la purée d'artichauts.
- Verser la moitié de la pâte dans un moule en y insérant les olives et les fonds tranchés
- restants, puis couvrir avec le reste de pâte.
- Mettre au four pendant 45 minutes. Thermostat 6 (180°).

