# Cake aux olives et aux noisettes

# préparation : 30 minutes cuisson : 60 minutes

- 150 g de farine tamisée  
- 4 [oeufs](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_oeufs_1.aspx)  
- 15 cl de lait  
- ½ verre d’huile

- 1 sachet de levure chimique  
- 150 g d'olives vertes dénoyautées  
- 150 g de noisettes décortiquées  
- 150 g de [comté](http://www.marmiton.org/Magazine/Tout-Un-Fromage_comte_1.aspx) râpé  
- [sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_sel_1.aspx) et [poivre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_poivres_1.aspx)

Préchauffez le four thermostat 6 (180°C).  
  
Mélangez la farine tamisée avec la levure chimique et une pincée de sel. Incorporez les oeufs l'un après l'autre en mélangeant bien.  
  
Versez l'huile, puis le lait, sans cesser de mélanger. Travaillez cette pâte au fouet électrique jusqu'à ce qu'elle soit lisse et onctueuse. Poivrez au moulin.  
  
Huilez soigneusement un moule à cake.   
  
Plongez les olives quelques secondes dans de l'eau bouillante. Rafraîchissez-les sous l'eau froide. Egouttez et épongez-les. Incorporez-les délicatement à la pâte ainsi que les noisettes et le [fromage](http://www.marmiton.org/Magazine/Tout-Un-Fromage.aspx) râpé. Versez dans le moule à cake qui doit être rempli seulement aux 2/3 de sa hauteur.   
  
Enfournez. Laissez cuire 1 heure 15. Surveillez la cuisson…  
Démoulez à la sortie du four et laisser refroidir sur une grille avant de le couper en tranches.

Tarte aux champignons

préparation : 30 minutes cuisson : 30 minutes

- une [pâte brisée](http://www.marmiton.org/Recettes/Recettes-Incontournables-Detail_pate-brisee-sablee-feuilletee-pizza_r_62.aspx)  
- 400 g champignons (mélange champignons sauvages/ [de Paris](http://www.marmiton.org/Pratique/Techniques-Culinaires-Video-Cuisine_les-champignons-de-paris.aspx))   
- 1 petit pot de crème fraîche  
- 1 cuillère à soupe de farine  
- [gruyère](http://www.marmiton.org/Magazine/Tout-Un-Fromage_gruyere_1.aspx) râpé (quantité selon goût)   
- [ail](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_l-ail-une-decision-de-couple_1.aspx)  
- [ciboulette](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-la-ciboulette_1.aspx), [estragon](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-l-estragon_1.aspx)  
- [sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_sel_1.aspx), [poivre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_poivres_1.aspx)  
  
Découper les champignons en lamelles, et les faire revenir dans de l'huile.   
Ils doivent avoir perdu beaucoup d'eau .  
  
A mi-cuisson, ajouter une gousse d'ail émiettée.   
  
Pendant ce temps, étaler la pâte dans un plat à tarte, la piquer et la faire pré-cuire une dizaine de minutes.   
  
A la fin de la cuisson des champignons, ajouter sel, poivre, ciboulette et estragon. Bien remuer.   
  
Saupoudrer les champignons (toujours sur le feu) avec la farine, et bien mélanger.   
  
Verser la crème fraîche et bien remuer.   
La crème fraîche va épaissir, couper le feu.   
  
Le résultat obtenu est un mélange grossier peu esthétique, mais ça va s'arranger.   
  
Verser la préparation sur le fond de pâte, saupoudrer de gruyère et enfourner à 200°C pendant 15 à 20 mn.   
  
La pâte brisée doit être juste dorée.