PRZ FRA Cakes salés

**Cake aux olives, fromage, yaourt**

* 1 sachet de levure
* Coriandre et persil plat émincés
* 150g d'olives vertes dénoyautées
* 100g de fromage râpé
* 1/2 pot d'huile d'olive
* 3 œufs
* 3 pots de yaourt de farine
* 1 yaourt nature

Verser dans un saladier le yaourt, les oeufs, la farine. Faire une pâte homogène.

Remuer lentement en versant l'huile. Ajouter le fromage la levure et les herbes mélangées.

Une fois la pâte homogène, mettre dans un moule à cake beurré et fariné.

Préchauffer le four à 180°C ou Th.6.

Verser la moitié de la pâte dans le moule. Répartir les olives préalablement roulées dans la farine. Versez le reste de la pâte.

Enfourner à 180°C pendant 30 à 40 minutes.

# Cake tomates olives mozzarella

• 100 g de tomates séchées à l'huile  
• 75 g d'olives noires à la Grecque dénoyautées  
• 80 g de feta   
• 200 g de farine   
• 1 sachet de levure chimique   
• 2 œufs  
• 12 cl de lait  
• 4 cuil. à soupe d'huile d'olive + un peu pour le moule  
• mélange 5 baies en moulin  
• une pincée de sel

1 Préchauffez le four th. 8 (240 °C).  
2 Égouttez et hachez grossièrement tomates séchées et olives. Coupez la feta en petits dés.  
3 Dans un grand saladier, mélangez la farine, la levure et le sel. Ajoutez les œufs battus, le vin blanc, l'huile et le mélange 5 baies. Mélangez. Puis incorporez tomates, olives et feta à la spatule.  
4 Versez la pâte dans un moule à cake huilé et glissez-le sur une grille au plus bas du four. Au bout de 5 minutes, baissez à 180°C et poursuivez la cuisson 35 à 40 min.  
5 Laissez le cake tiédir avant de le démouler .

# Cake aux champignons, oignons, pignons

**1 h 15 mn**

* 250 g de [farine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml)
* 1/2 sachet de levure chimique
* 3 gros œufs
* sel, [poivre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/129/poivre.shtml)
* 2 oignons blancs moyens
* 45 g de pignons de pin
* une boîte moyenne de champignons émincés
* 2 gousses d'ail
* 30 g de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml)
* 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
* 100 g de [gruyère](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/260/gruyere.shtml) râpé
* 20 cl de [lait](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/286/lait.shtml)

Dans une poêle, faire [griller](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/73/griller.shtml) les pignons à sec. Puis ajouter le beurre, les oignons émincés, l'ail haché et les champignons. Saupoudrer d'herbes et poivrer. Faire revenir 10 minutes.

Dans un saladier, mélanger farine et levure. Ajouter les jaunes d'œufs, le lait, mélanger. Ajouter les champignons, et le gruyère râpé.

[Battre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/10/battre.shtml) les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Incorporer à la préparation délicatement.

Verser l'appareil dans un moule à cake beurré et fariné ou recouvert de papier sulfurisé.

Enfourner à 200°C (th6/7) 45 à 50 min.

On peut déguster ce cake froid ou tiède.