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[Lire la recette](http://www.750g.com/cake-aux-olives-r3118.htm#pap)

ÉTAPE 1 :

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

ÉTAPE 2 :

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

ÉTAPE 3 :

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

Préchauffer le four à 180°C ou Th.6.

ÉTAPE 4 :

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 au fouet à main sans trop travailler la pâte. 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 .

**Mini Cakes Poivrons Origan Feta** *Pour 18 mini cakes*

100g de farine

30 ml d'huile d'olive

70 ml de lait

1/2 sachet de levure

2 oeufs

sel, poivre

origan

1 poivron grillé

1/2 bocal de feta à l'huile

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger la farine et la levure avec le lait et l'huile.

Incorporer les oeufs.

Saler, poivrer, ajouter l'origan.

Couper le poivron en petits bouts et écraser légèrement les dés de feta et les ajouter à la préparation.

Remplir les moules au 2/3 de la hauteur et enfourner pour 25 minutes.