

. Cake surimi et olives .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 c.à.c. d'huile
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait
- 100 g d'olives vertes dénoyautées
- 160 g de farine
- 200 g de surimi
- 3 gros œufs
- 3 portions de fromage Boursin
- Sel, poivre

- Dans un saladier battre les œufs en omelette, ajouter la farine et la levure tamisées ensemble
- Assaisonner à convenance puis ajouter le morceaux de surimi, olives et dés de fromage
- Bien mélanger puis verser dans un moule à cake chemisé d'une feuille sulfurisée
- Enfourner à 180°C th. 6 pendant 45-50 minutes. Laisser refroidir avant de servir

