



Cake au Comté, olive & saucisse de Montbéliard

4
personnes

Temps de préparation
30 minutes

Temps de cuisson
45 minutes

Ingédients

- 2 SAUCISSES DE MONTBÉLIARD
- 200 G DE COMTÉ
- 80 G D'OLIVES
- 3 OEUFS
- 175 G DE FARINE
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ DE LEVURE
- 100 ML DE LAIT
- 50 ML D'HUILE D'OLIVE
- SEL, POIVRE

Étape 1

Faites cuire les saucisses de Montbéliard dans l'eau frémissante pendant 20 minutes.

Étape 2

Mélangez les œufs, la farine et la levure dans un saladier.

Étape 3

Ajoutez doucement le lait dans le mélange œufs/farine/levure.

Étape 4

Ajoutez dans le mélange l'huile d'olive et le Comté coupé en petits dés.

Étape 5

Ajoutez les olives et les saucisses de Montbéliard coupées en dés. Salez, poivrez.

Étape 6

Versez toute la préparation dans un moule à cake. Enfournez pendant 45 minutes à 180°C.