

Cake aux lardons, olives et tomates confites

Ingrédients :

220g de farine
1 sachet de levure chimique
50g d'olives noires
100g de tomates confites à l'huile
100g de parmesan râpé
2 yaourts nature
2 œufs
1 noix de beurre (pour le moule)
Sel, poivre

Préparation :

Dénoyautez les olives et coupez-les en morceaux. Egouttez les tomates et coupez chacune en 3 morceaux. Gardez 5 cuillères à soupe d'huile du bocal de tomates confites.

Préchauffez le four à 180°C

Assemblez la farine, la levure et le parmesan. Ajoutez l'huile des tomates confites, les yaourts et les œufs. Mélangez bien avant d'ajouter les lardons, les olives et les tomates.

Beurrez et farinez un moule à cake, versez la pâte et enfournez pour 40mn.

Servir chaud ou froid

Cake à la banane et au caramel

Ingrédients :

Pour la pâte :

160g de farine + un peu pour les moules
½ sachet de levure chimique
3 bananes
3 œufs
130g de beurre + 15g pour les moules
100g de sucre

Pour le caramel :

20 morceaux de sucre
1 c. à café de jus de citron
50g de beurre demi-sel
2 pincées de fleur de sel

Préparation :

Préparez le caramel. Faites fondre les morceaux de sucre dans une casserole à fond épais, sans remuer, avec le jus de citron et 2 c. à soupe d'eau. Lorsque le sucre est fondu et coloré, ajoutez, hors du feu, le beurre ½ sel en morceaux et la fleur de sel en remuant.

Préchauffez le four à 180°C

Mélangez la farine avec la levure, le sucre, les œufs, le beurre fondu et les bananes coupées en tranche. Ajoutez le caramel en remuant.

Versez dans 2 petits moules à cake beurrés et farinés en enfournez pour 30 mn