

Cake surprise aux olives

Comment bluffer vos convives juste en tranchant un cake !

- 4 Pers.
- 20 Min.
- 40 Min.

Un cake surprise ou vous découvrirez des rondelles d'oeufs durs à l'intérieur de chaque tranche ! C'est bluffant et surprenant !

Voici une recette de cake aux olives très simple dans sa préparation et qui fera merveille pour un déjeuner léger, un brunch ou un pique-nique.

Avec cette base de recette et à part les olives et les oeufs durs, vous pouvez très bien agrémenter votre cake en ajoutant des dés de poulet ou de jambon pour que ça soit plus gourmand.

Ingrédients

- 4 oeufs
- 1 pot de yaourt nature
- 1 pot* d'huile d'olive vierge Extra Tramier
- 3 pots* de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de thym
- 1 cuillère à café de sel
- 2 à 3 tours de poivre
- 85 g d'olives noires confites en rondelles Tramier
- 4 oeufs durs

* Pour les mesures, utilisez un pot de yaourt vide

Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez au fouet les oeufs, le sel, le poivre et l'huile d'olive jusqu'à ce que vous obteniez un mélange crémeux. Ajoutez le yaourt nature et le thym puis un petit coup de fouet, incorporez petit à petit les ingrédients secs (farine et levure). Ajoutez les rondelles d'olives noires. Mélanger le tout pour que ça soit amalgamé.

Beurrez et farinez un moule à cake ou le couvrir de papier sulfurisé. Versez la pâte à cake dedans, tapoter le moule à cake sur le plan de travail pour égaliser la pâte. Prenez vos oeufs durs et enfoncez les dans la pâte à cake tout le long du moule.

Mettez à cuire au four pendant 40 minutes tout en surveillant la cuisson. Enfoncez la pointe d'un couteau pour vérifier si le cake est cuit.

Ce cake s'accompagne à merveille avec une salade verte.

Comment choisir ses olives pour un cake ? Vous saurez tout en consultant cet article :

[Quelles olives je choisis pour mon cake ?](#)