

Gâteau de framboises à l'huile d'olive et à la menthe

Recette de Céline Lobet, participante du défi culinaire Facebook 2014 – Gagnante N°7

▪ 4 Pers.

Ingrédients

Huile d'olive infusée au sucre vanillé et à la lavande :

- 2 sommités de lavande
- 3 cuillères à café de sucre très vanillé...
- coulis citronné de fruits rouges et crème légère

Gâteau à l'huile d'olive

- 3 oeufs
- 150 g de sucre fin
- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 10 cuillères à soupe de lait
- 6 cuillères à soupe d'huile
- 60 g de poudre d'amandes
- crème fraîche fouettée au sucre vanillé et menthe finement hâchée
- framboises (glacées à l'huile infusée)
- amandes fraîches concassées

Préparation

Huile d'olive infusée au sucre vanillé et à la lavande :

La veille au soir dans un petit flacon couvrir d'huile d'olive 2 sommités de lavande et 3 cuillères à café de sucre très vanillé... Bien secouer et laisser infuser jusqu'au lendemain.

Coulis citronné de fruits rouges et crème légère

Gâteau à l'huile d'olive

Fouettez au batteur 3 oeufs avec 150 g de sucre fin... Longuement... Tamiser 150 g de farine avec 1/2 sachet de levure chimique, y ajouter 10 cuillères à soupe de lait et 6 cuillères à soupe d'huile.

Mélanger ensemble les deux pâtes puis ajouter 60 g de poudre d'amandes.

Cuire au four (préchauffé) 40min à 180°

Crème fraîche fouettée au sucre vanillé et menthe finement hachée

Framboises (glacées à l'huile infusée)

Amandes fraîches concassées