



CAKE A LA TAPENADE ET AUX LARDONS FUMES

Pour 6 personnes, il faut :

- 250 g de farine
- un sachet de levure chimique
- une cuillère à café de sel
- un verre de vin blanc
- un demi-verre d'huile d'olive
- 100 g de dés de lardons fumés
- 2 bonnes cuillerées à soupe de tapenade
- une cuillère à café de moutarde en grains
- 4 oeufs

Faire préchauffer le four à 180° (th 6).

Mélanger dans un saladier la farine, la levure, le sel, l'huile, le vin blanc, la moutarde et les oeufs. Travailler pour obtenir une pâte onctueuse.

Ajouter la tapenade et les dés de lardons. Mélanger encore.

Verser la préparation dans un moule. Laisser cuire au moins quarante minutes et vérifier la cuisson à l'issue de ce temps : la lame du couteau doit ressortir sèche.