

# CAKE OLIVE PRUNEAUX PIGNONS DE PIN

Dimanche 17 Mai 2020

*Pour un simple apéritif ou un apéritif dinatoire et même pour emporter en pique-nique :*

***Cake olive pruneaux pignons de pin : 18 tranches et 2sp vert bleu violet ☐☐☐ par tranche***

- 160 g de farine*
- 1/2 sachet de levure alsacienne*
- 3 œufs \**
- 100 g de compote de pommes maison\**
- 60 g de ricotta*
- 60 g d'olives vertes dénoyautées*
- 60 g de pruneaux dénoyautés*
- 30 g de pignons de pin*
- sel poivre blanc*
- 1 sachet de thé de votre choix*

*Préparer un thé chaud et mettre les pruneaux dedans pour les réhydrater pendant 30 minutes*

*Mélanger la farine et la levure*

*Rajouter les œufs et fouetter puis mettre la ricotta, la compote toujours en fouettant pour obtenir une pâte lisse*

*Incorporer dans la pâte les olives coupées en rondelles, les*

*pruneaux égouttés coupés en petits morceaux et les pignons de pin*

*Assaisonner légèrement : sel poivre et verser dans un moule en silicone*

*Mettre au frais minimum 1 heure*

*Préchauffer le four 200°*

*Fendre le dessus du cake avec la lame d'un couteau et enfourner 10 minutes à 200° puis baisser la température du four à 180° (th 6) pendant 30 minutes, la lame du couteau enfoncé dans le cake doit ressortir sèche*

*Sortir le cake, le laisser refroidir puis le démouler*



*Ce cake coupé en tranches se congèle très bien*

*Vous pouvez vous servir de cette préparation pour préparer de*

*mini cakes, le temps de cuisson sera cependant moins long, une petite vingtaine de minutes*

*Pour le repas : 1 flute de crémant (3sp vert bleu violet  
□□□)-2 tranches de cake olive pruneaux pignons de pin (4sp  
vert bleu violet □□□ )-asperges blanches +10 g de mayonnaise  
allégée +1 c à s de fromage blanc 0 %( 1sp vert bleu violet  
□□□ )-noix de saint jacques à la plancha (2sp vert □ -0 spl□-  
0spv violet□ )-100 g de macédoine (0sp vert bleu violet □□□ )-  
fraises (0sp).Total : 10 sp vert □ – 8spl bleu□ – 8spv violet  
□*

*Très bon dimanche et prenez soin de vous*

**Lilou3158 : blog cuisine contrôlée by lilou light.fr**

**Tous droits réservés**