

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