

# PETITS CAKES ÉDAM OLIVE

Dimanche 31 Mai 2020

*Pour un simple apéritif, un apéritif dinatoire ou un pique-nique maintenant que les beaux jours reviennent et que nous pouvons sortir librement à compter du 02 juin*

**Petits cakes édam olive : 14 ronds à 1sp vert bleu violet ☐☐☐ et 12 rectangulaires pour 2sp vert bleu violet ☐☐☐ par part**

- 100 g de farine de blé*
- 60 g de farine complète*
- 1 sachet de levure alsacienne*
- 50 g de beurre à 41 %*
- 3 œufs moyens \**
- 1 banane bien mûre \**
- 60 g d'édam au cumin*
- 50 g d'olives vertes dénoyautées*
- sel poivre*
- une pincée de cumin*

*Préchauffer le four 180° (th 6)*

*Mélanger les deux farines avec la levure et rajouter les œufs*

*Fouetter tout en rajoutant le beurre fondu et la banane écrasée jusqu'à obtenir une pâte bien lisse*

*Assaisonner sel poivre cumin*

*Remplir les moules en silicone posés sur une plaque*

*Répartir dans les moules les olives taillées en rondelles et l'édam coupé en petits dés*

*Enfourner 20 minutes*



*Démouler les cakes sur une grille et les laisser refroidir*







*Ces cakes se gardent quelques jours dans une boîte en fer mais vous pouvez les congeler*

*Vous pouvez aussi les réchauffer quelques minutes avant de les servir*

*Pour le repas de midi : virgin mojito sans sucre (0sp) - crudités + dip 100 g de fromage blanc 0% (1 sp vert bleu violet □□□) -2 cakes rectangulaires édam olive (4sp vert bleu violet □□□) -asperges vinaigrette (1 sp vert bleu violet □□□) -gambas à la plancha (1sp vert □ -0spl bleu□ -0spv violet□) -120 g de riz thaï complet au safran (4sp vert □-4sp bleu□-0spv violet□) -salade de fruits maison sans sucre ajouté. Total : 11 sp vert □ -10 spl bleu□ -6spv violet□*

*Très bon dimanche à toutes et tous et très bon week-end de la Pentecôte*

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

**Tous droits réservés**