



- Coupez le bout terreux des champignons et nettoyez-les avec un chiffon humide. S'ils sont très sales, passez-les rapidement sous un filet d'eau froide puis séchez-les avec du papier absorbant. Coupez-les en lamelles. Faites-les revenir dans une poêle bien chaude avec une c. à soupe d'huile d'olive pendant +/- 10 mn jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réservez.
- Pendant ce temps, faites chauffer une poêle à feu moyen, sans matière grasse, et faites cuire les lardons pendant +/- 10 mn, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés. Réservez sur une assiette couverte de papier absorbant.
- Hachez grossièrement les olives.
- Préchauffez votre four à 180°C.
- Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure. Ajoutez les œufs un par un, le lait et 6 cl d'huile d'olive, en mélangeant à chaque fois. Puis l'emmental, les champignons, les lardons, les olives, le sel et le poivre. Mélangez bien et versez dans un moule à cake beurré.
- Enfournez pour +/- 40 à 45 mn (selon votre four). Vérifiez la cuisson en enfonçant un couteau au centre, la lame doit ressortir légèrement humide.

Ingrédients pour 8 pers. :

Les quantités ci-dessous sont pour un moule à cake classique. Si vous souhaitez faire un mini cake (comme sur la photo, avec un moule de +/- 18 x 9 cm), divisez les quantités par deux.

Pour la recette de base du cake :

200 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
4 œufs
12,5 cl de lait (pour ma part, je n'utilise plus que des laits végétaux sans sucres ajoutés mais prenez du lait de vache si vous préférez)
100 g d'emmental râpé
6 cl + 1 c. à soupe d'huile d'olive
10 g de beurre pour le moule
Sel
Poivre du moulin

Pour la garniture :

150 g de lardons fumés
150 g de champignons de Paris
100 g d'olives noires dénoyautées

Variantes :

Vous pouvez remplacer les olives noires par des vertes, les lardons par du jambon cuit, utiliser d'autres variétés de fromages (feta, chèvre, comté, roquefort...) et de champignons.



Vous pouvez également faire une version - toujours avec la recette de base - au :



Si vous faites un cake dans un petit moule, commencez à surveiller la cuisson au bout de 20/25 minutes.

Et quelle que soit la taille de votre cake, il est préférable qu'il soit tout juste cuit que trop cuit et sec !

Variantes (suite) :

- Jambon cuit (100 g), olives (50 g), chèvre frais (100 g, de type Chavroux), parmesan (50 g) et poivrons rouges en fines lanières (150 g, préalablement grillés et pelés),
- Saumon frais (200 g, poêlé très rapidement pour qu'il soit à peine cuit et coupé en dés), asperges vertes (200 g, les cuire de telle sorte qu'elles soient fermes et les couper en tronçons de +/- 2 cm), crème fraîche (1 c. à soupe) et aneth (quelques brins grossièrement hachés),
- Jambon cuit (150 g), emmenthal (150 g) et herbes aromatiques (100 g d'un mélange de persil, cerfeuil et ciboulette ciselés)

Dans tous les cas, vous pouvez également incruster des pignons, que vous ferez au préalable colorer dans une poêle à sec, sur le dessus de votre cake une fois cuit.