

Recette Cake Annie

Version longue (ou professionnelle) par Marc

180 g de Farine
1 sachet de Levure Alsacienne (ou d'ailleurs)
3 Œufs de Poule
150 g de Gruyère Usagé (ou Râpé) (à la rigueur du Comté de Poligny si vous passez dans le coin)
10 cl d'huile d'Olive ou de Marius (prélevée dans la mer par temps calme)
10 cl de Lait de vache (ou de crème fraîche)
100 g de Lardons Fumés (et non des lardons en train de fumer)
100 g d'Olives Vertes dénoyautées (en cas de difficulté d'appro remplacez par des bleues)
100 g d'Olives Noires dénoyautées (toujours si pb d'appro remplacez par des rouges ou autre couleur au choix)
de toutes façons la couleur c'est uniquement pour faire joli ou beau
1 Pincée de Sel (ou grain vous verrez plus loin pourquoi)
Poivre (d'Arvor ou d'ailleurs ou autre journaliste)

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6)
Dans une jatte, mélangez avec Délicatesse (ou Mercédès si Délicatesse n'est pas disponible) la levure à la farine.
Dans un deuxième plat (n'ayons pas peur de la vaisselle), battez au fouet les œufs entiers (sauf la coquille), l'huile et le lait.
Salez (là si vous avez de l'imagination c'est le moment de mettre votre grain de sel) et poivrez cette préparation puis versez-la sur la farine (pas à coté c'est préférable). Incorporez avec Précaution (si elle n'est pas là demandez un coup de main à Conception) afin d'obtenir un mélange homogène.
Coupez en dés les lardons et ajoutez-les, ainsi que les olives et le gruyère usagé, à la préparation.
Beurrez et farinez un moule à cake (là il devient intéressant d'investir dans un lave vaisselle) et versez-y ensuite la pâte (en visant c'est toujours préférable).
Faites cuire au four pendant 50 minutes.
Surveillez la fin de la cuisson en piquant le cake (vous pouvez piquer celui de la voisine, cela vous fera gagner du temps et l'investissement du lave vaisselle n'est plus nécessaire) avec la lame d'un couteau (si vous mettez le couteau dans l'autre sens c'est que vous vous y prenez comme un manche) : elle doit en ressortir sèche (il serait dangereux de laisser le couteau) .
Avant de démouler, laissez refroidir (et assurez vous , bien que ce soit un peu tard, que tous les ingrédients ne soient pas périmés, sortir les emballages de la poubelle pour vérifier les dates).

Version courte (ou ménagère) "conseillée"

180 g de Farine
1 sachet de Levure Alsacienne
3 Œufs
150 g de Gruyère Râpé
10 cl d'huile d'Olive
10 cl de Lait (ou de crème fraîche)
100 g de Lardons Fumés
100 g d'Olives Vertes dénoyautées
100 g d'Olives Noires dénoyautées
1 Pincée de Sel
Poivre

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6)
Dans une jatte, mélangez avec délicatesse la levure à la farine.
Dans un deuxième plat, battez au fouet les œufs entiers, l'huile et le lait.
Salez et poivrez cette préparation et versez-la sur la farine.
Incorporez avec précaution afin d'obtenir un mélange homogène.
Coupez en dés les lardons et ajoutez-les, ainsi que les olives et le gruyère râpé, à la préparation.

Beurrez et farinez un moule à cake et versez-y ensuite la pâte.
Faites cuire au four pendant 50 minutes.
Surveillez la fin de la cuisson en piquant le cake avec la lame d'un couteau : elle doit en ressortir sèche.
Avant de démouler, laissez refroidir.