

# Cake aux olives, à l'Etivaz AOP et à l'Emmentaler AOP

## Ingrédients : pour 6 personnes

- 85 gr d'Etivaz AOP
- 85 gr d'Emmentaler AOP
- 190 gr de farine
- 3 oeufs
- 190 gr d'olives vertes dénoyautées
- 75 gr de lardons
- 8 cl d'huile d'olive
- 1 sachet de levure chimique



## Etapes de préparation : 15mn de préparation

- 1-Préchauffez le four à 180°C.
- 2-Faites dorer les lardons dans une poêle.
- 3-Râpez 120 gr de fromage.
- 4-Dans un saladier, battez les œufs en omelette, ajoutez la farine et la levure, puis le fromage râpé. Versez l'huile d'olive. Quand le mélange est homogène, ajoutez les olives et les lardons.
- 5-Versez le mélange dans le moule préalablement beurré.
- 6-Ajoutez le reste du fromage coupé en lamelle sur le cake.
- 7-Enfournez pour 45 min.

