

## Cake Vegan aux olives vertes et tofu fumé



Voilà super longtemps que je n'avais pas faits de cakes salés ! Je vous propose une nouvelle recette de cake Vegan aux olives et au tofu fumé, ce cake était vraiment délicieux ! Parfumé, savoureux, un régal ! Froid, parfait pour les pique-niques. Se mange très bien aussi chaud ! ;) La couleur jaune du cake vient de la polenta et surtout de la farine de lupin, qui remplace en parti ou entièrement le beurre et les œufs.

### **Pour 6 personnes**

#### **Ingrédients:**

200g de farine

50g de polenta

50g de farine de lupin

1c. à café de sel

2c. à soupe de basilic haché

1c. à soupe de levure maltée

2 sachets de levure chimique

400ml de crème de soja

70ml d'huile d'olive

100g de tofu fumé

70g d'olives vertes dénoyautées

#### **Préparation:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, mélangez la farine avec la farine de lupin et la polenta. Ajoutez le sel, le basilic, la levure maltée et la levure chimique.

Versez la crème de soja et mélangez bien. Incorporez l'huile d'olive et mélangez de nouveau.

Coupez le tofu fumé en dés et hachez grossièrement les olives. Ajoutez-les à l'appareil.

Versez la préparation dans un moule préalablement recouvert de papier sulfurisé. Enfourez pour 1H.

Laissez tiédir avant de démouler et de déguster. Se mange chaud, tiède ou froid.