

Cake aux olives, parmesan et oignons rouges



Que diriez-vous d'un petit voyage en Italie ? C'est avec mon cake aux saveurs d'Italie que vous ferez un voyage direct dans ce beau pays ! Parmesan, olives, oignons rouges, avec bien évidemment une pointe de basilic, c'est une parfaite association pour se rappeler l'été, le beau temps, la chaleur. C'est une création et j'en suis vraiment contente tellement que c'était bon !

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

3 oeufs

3 oignons rouges

12 olives noires

150g de farine

12,5cl de lait

100g de parmesan

1 sachet de levure chimique

100g de crème fraîche allégée

1c. à café de sel

Poivron

2 feuilles de basilic

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Epluchez et coupez les oignons en fines rondelles. Dans une poêle, faites revenir sur feu doux les rondelles d'oignons avec 1c. à soupe d'huile d'olive.

Coupez les olives en rondelles, gardez-en 3 entières. Réservez.

Dans un saladier, fouettez la farine, les oeufs et la levure. Incorporez la crème fraîche puis le lait préalablement tiédi. Ajoutez le parmesan et finissez par ajouter le sel, le poivre et les feuilles de basilic hachées. Incorporez les oignons.

Versez le tout dans un moule légèrement graissé et faites cuire au four pendant 45 à 50min. Laissez bien refroidir avant de le démouler.

Dégustez-le froid ou tiède.