

## CAKE DE FATIMA A L'APERRO SANS CHORIZO MAIS AVEC LE RESTE DE TAPENADE OLIVES ANCHOIS

Cake au chorizo et aux olives

4 à 6 personnes

### Ingrédients

200 g de farine

3 oeufs

1 dl de lait

1 dl huile olive

1 sachet de levure

200 g chorizo

50 g olives vertes dénoyautées

50 g olives noires dénoyautées

20 g beurre

sel, poivre

Préchauffez le four th.6 (180°), beurrez le moule, coupez le chorizo en rondelles, puis chaque rondelle en quatre. Farinez ces morceaux. Mélangez dans une terrine la farine, la levure et les oeufs battus avec du sel et du poivre. Ajoutez l'huile, le lait, mélangez bien pour obtenir une pâte homogène, puis incorporez les olives et les morceaux de chorizo.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes environ. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre de la pâte, elle doit ressortir sèche. Laissez en attente 5 minutes avant de démouler, dégustez tiède ou froid.