

Cake au pistou rouge

Pour 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients

3 oeufs
50 g de parmesan
150 g de farine
1 sachet de levure
un peu de gruyère râpé
des olives (quantité selon votre goût)
1 pot 110 g de pistou rouge Jean Martin
5 cl d'huile d'olive

Recette

Préchauffer le four à 180°C. Verser la farine et la levure dans un saladier puis ajouter les oeufs et mélanger. Ajouter ensuite l'huile d'olive et le pesto. Mélanger.

Ajouter le parmesan et le gruyère puis enfin les olives. Verser la préparation dans un moule à cake antiadhésif.

Faire cuire entre 35 et 40 min. Laisser refroidir avant de le démouler, couper en petits dés et servir à l'apéro ou pour changer des tartines de midi des enfants 😊.

Bon Appétit !