

# CAKE OLIVES PIMENT D'ESPELETTE ET CHORIZO



## Ingredients

- 200G DE FARINE
- 1 SACHET DE LEVURE
- 5CL HUILE D'OLIVE SPANA SOL
- 10CL DE LAIT
- 3 OEUFs
- OLIVE PIMENT D'ESPELETTE SPANA SOL
- CHIFFONNADE DE CHORIZO SPANA SOL
- SEL, POIVRE

## Préparation

1. PRÉCHAUFFER LE FOUR 180°
2. MÉLANGER LA FARINE, LES OEUFs ET LA LEVURE DANS UN SALADIER ET AJOUTER L'HUILE D'OLIVE ET LE LAIT PROGRESSIVEMENT.
3. TRANCHER LES OLIVES PIMENT D'ESPELETTE SPANA SOL
4. COUPER LA CHIFFONNADE DE CHORIZO SPANA SOL EN PETIT MORCEAU ET MÉLANGER.
5. GRAISSER UN MOULE À CAKE PUIS VERSER LA PRÉPARATION.
6. AU FOUR POUR 45MIN, C'EST PRÊT !



4 PERS.



60 MIN

La recette video

