# CAKE SALE

**Pour 8/10 personnes préparation 20/25mn cuisson 1H**

|  |  |
| --- | --- |
| 2 pots de yaourts de farine | 1 pot de lait |
| 1 sachet de levure chimique | 150g de gruyère râpé |
| 4 œufs | ***1 tranche épaisse de jambon blanc*** |
| ½ pot d’huile | ***150g d’olive dénoyautées*** |



1°) Préchauffez le cour TH 150°C

2°) Versez la farine avec la levure tamisée dans un saladier. Cassez les œufs et mélangez bien.

3°) Ajoutez le lait, l’huile d’olive, les olives bien sèches, le jambon coupé en dès et le fromage râpé.

4°) Enfournez pendant 1 Heure. On peut aussi ajouter des tomates sèchées.

variante : chorizo/maroilles

|  |  |
| --- | --- |
| ***5 cl de bière*** | ***100g de maroilles*** |
| ***150g de chorizo*** |  |

variante : chèvre/courgettes

|  |  |
| --- | --- |
| ***200g de bûche de chèvre*** | ***1 belle courgette*** |

variante : poivron/feta/olives noires

|  |  |
| --- | --- |
| ***1 petit poivron vert*** | ***150g de feta*** |
| ***1 petit poivron rouge*** | ***Olives noires dénoyautées*** |

variante : lardons/pruneaux

|  |  |
| --- | --- |
| ***200g de lardons*** | ***80g de pruneaux*** |

# SOUPE FROIDE DE CONCOMBRE

**Pour 8 verres préparation 15mn**

|  |  |
| --- | --- |
| ½ concombre | 1 gousse d’ail |
| 4 yaourts onctueux nature ou velouté | 1 petit sachet de croûtons |
| 100g de saumon fumé | poivre |
| 3 tiges d’aneth |  |

1°) Pelez et râpez le concombre, laissez-le égoutter 15mn dans une passoire. Pelez et écrasez la gousse d’ail.

2°) Mélangez la yaourt avec l’ail écrasé, les lanières de saumon et l’aneth ciselée.

3°) Poivrez et puis ajouter le concombre puis les croûtons. Versez dans des verres