












Ingrédients

-  100g de lardons en lamelles
-  100g de dés de jambon
-  3 œufs
-  200g de farine
-  1 sachet de levure chimique
-  7cl d'huile d'olive
-  10cl de lait
-  Basilic
-  1 noisette de beurre pour le moule
-  1 tomate coupée en dés
-  Olives vertes dénoyautées



Préparation

- 1- Dans un saladier, mélangez la farine, les œufs et la levure ;
- 2- Puis, ajoutez progressivement l'huile d'olive et le lait. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse ;
- 3- Dans une poêle, faire revenir les lardons (sans rajouter de gras) ;
- 4- Préchauffez le four thermostat 6 à 180° ;
- 5- Dans la pâte, versez les lardons cuits, les dés de jambon, les dés de tomates, le basilic ciselé et les olives coupées en morceaux ;
- 6- Mélangez le tout ;
- 7- Avec la noix de beurre, graissez le moule à cake puis versez-y la pâte et enfournez pendant 40 minutes environ ;
- 8- Bonne dégustation !

Nom : Fonction : Visa :	Rédacteur Emilie TARTIE Psychomotricienne	Validation Sylvie LACOSTE, Directrice	Conformité à la gestion qualité Audrey TINNES, Chargée Qualité
--	--	--	---