**Cake aux olives et au pastis de Ludovic Turac**

[Une image contenant nourriture, Snack, produits de boulangerie, plat

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/11/cake-aux-olives-et-au-pastis-de-ludovic-turac-p1090415.jpg-r-copy.jpg) **Pour 18 pièces**

**- 200 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 60 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)  
**- 160 g d'**[**olives**](https://recettes.de/olive) **noires dénoyautées**  
**- 3 œufs**  
**- 90 g d'huile d'olive**  
**- 35 g de** [**pastis**](https://recettes.de/pastis)  
**- 105 g de lait**  
**- sel & poivre du moulin**

**Empreintes à mini cakes**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Couper les olives en petits dés.  
Mélanger dans un petit saladier les œufs battus, l'huile d'olive, le pastis, une pincée de sel et du poivre.  
Mélanger dans un autre saladier la farine, la levure, le parmesan et les olives.  
Faire un puits et y verser le mélange aux œufs.  
Mélanger au fouet pour obtenir une pâte homogène.  
Faire chauffer le lait et l'ajouter à la préparation en continuant à fouetter énergiquement jusqu'à ce que la pâte soit bien consistante.  
Couvrir le saladier et mettre au frais pendant 1 heure au minimum.  
Répartir la préparation dans les empreintes.  
Enfourner pour 15 minutes et vérifier la cuisson.  
Attendre quelques minutes avant de démouler délicatement sur une grille.  
Si vous préférez faire un grand cake il faudra prolonger la cuisson de 10 à 15 minutes (je n'ai pas testé).