



Cake jambon olives

150 g de farine

1 sachet de levure

100 g d'olives **dénoyautées**

4 œufs

1/2 verre d'huile

200 g de dés de jambon

200 g de champignons de Paris

150 g de fromage râpé

1/3 de verre de lait

Sel et poivre

Couper les olives et les champignons

Mélanger farine + levure + œufs + huile + lait + râpé, saler et poivrer

Préchauffer le four à 210°

Ajouter jambon, champignons et olives et mélanger

Cuire 20 ou 30 minutes (petits ou grand moule), en couvrant de papier aluminium à mi-cuisson



Muffins chèvre courgette

Pour 15 muffins environ

2 oeufs

10 cl de lait

150 g de farine

1 sachet de levure chimique

2 cuillers à soupe d'huile d'olive

1 courgette

150 g de crotins de chèvre

Sel, poivre

Peler la courgette et la couper en dés, émietter le crotin de chèvre

Faire une pâte avec la farine, les oeufs battus et le lait, la levure et l'huile, la mélanger avec les ingrédients, saler et poivrer

Faire cuire 25 minutes à 180°