



Pain aux asperges, aux olives et aux tomates séchées



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

beurre

250 grammes d'asperges vertes (coupées en tronçons obliques)

200 grammes de farine fermentante

1 cuillère à soupe de thym frais (feuilles)

sel et poivre

3 œufs

100 ml de lait

100 ml d'huile d'olive

1 poignée d'olives noires (dénoyautées)

100 grammes de tomates séchées (grossièrement hachées)

100 grammes de fromage râpé (p. ex. gruyère)

Méthode de préparation

- 1.** Beurrez et chemisez un moule à cake ($\pm 22 \times 10 \times 5$ cm).
- 2.** Faites brièvement cuire les asperges dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et saisissez-les à l'eau glacée. Séchez-les.
- 3.** Mélangez la farine, le thym, le sel et le poivre. Ajoutez les œufs, le lait et l'huile. Mixez bien le tout.
- 4.** Réservez 5 pointes d'asperges et quelques olives, ajoutez le reste à la pâte, ainsi que les tomates séchées et 2/3 du fromage râpé. Versez le mélange dans le moule à cake et garnissez-le des pointes d'asperges et des olives. Saupoudrez-les avec le reste du fromage râpé. Laissez cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 170 °C. Laissez reposer le cake pendant 5 minutes dans le moule et laissez-le ensuite refroidir sur une grille.