

CAKE AUX ASPERGES VERTES ET OLIVES

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

6 À 8 PERS

METTRE DANS LE BOL MIXER :

200 GR DE FARINE T80

3 ŒUFS

1 CC DE BICARBONATE DE SOUDE

15 CL DE LAIT

5 CL D'HUILE D'OLIVE

1 BOCAL DE TAPENADE D'OLIVES ET TOMATES (120 GR ENVIRON)

SEL POIVRE

MIXER

METTRE DANS LA PÂTE, , 300 GR D'ASPERGES VERTES CRUES EN PETITS TRONÇONS ET 100 GR DE NOISETTES GRILLÉES CONCASSÉES

VERSER DANS UN MOULE CHEMISÉ, AJOUTER 100 GR DE PARMESAN ET FAIRE CUIRE 50 MIN 190°