

# Selles-sur-Cher en cake



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

55 minutes



## Ingrédients

Fromage : 1 [Selles-sur-Cher](#) AOC (bien affiné)  
50 g de tomates (mi-séchées)  
125 g d'olives noires (ou 75g de dénoyautées)  
3 oeufs  
210 g de farine de blé (blanche de type 45)  
1 dl de lait entier  
1 sachet de levure chimique  
5 c. à soupe d'huile d'olive  
1 c. à café de sel de mer fin  
1/2 c. à café de fleur de sel  
poivre  
1 noix de beurre

## Préparation

Faites chauffer votre four th.5 (150°C).

Beurrez un moule à cake de 25 cm de long.

Otez la croûte cendrée du Selles-sur-Cher (bien froid pour plus de facilité), coupez-le en lamelles de 0,5 cm puis en cubes.

Coupez les tomates en carrés de 0,5 cm et les olives en copeaux.

Cassez les œufs dans une terrine, ajoutez sel fin et poivre et fouettez-les jusqu'à ce qu'ils doublent de volume. Sans cesser de fouetter, ajoutez l'huile et lorsqu'elle est bien incorporée le lait. Enfin, ajoutez la farine additionnée de levure en la tamisant.

Lorsque la pâte est lisse, cessez de fouetter et incorporez tomates, olives et fromage en utilisant une spatule puis versez dans le moule.

Poudrez de fleur de sel et glissez au four 50 min.

Démoulez le cake, posez-le sous le gril du four et dorez-le 5 min.

Dégustez-le tiède ou froid, en apéritif ou en entrée accompagné d'une salade de mesclun à l'huile de noix.