

# La recette gourmande

## CAKE HARICOTS VERTS, FETA, OLIVES NOIRES

6 PERS. PRÉPARATION: 15 MIN CUISSON: 50 MIN  
SIMPLE BON MARCHÉ 342 KCAL/TRANCHE

- 1 boîte de haricots verts d'Aucy
- 200g de feta
- 180g de farine
- 1 c. à café de levure
- 3 œufs
- 10cl de lait
- 10cl d'huile d'olive
- 100g d'emmental râpé
- 60g d'olives noires à la grecque dénoyautées
- 40g de pignons
- 1 noisette de beurre
- Sel et poivre

- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le lait et l'huile d'olive, salez légèrement

et poivrez. Ajoutez la feta coupée en cubes, les haricots verts bien égouttés l'emmental, les olives et les pignons (réservez quelques olives et pignons pour la déco).

● Tamisez la farine et la levure et incorporez-les au mélange. Travaillez délicatement la pâte et versez-la dans le moule.

● Décorez de quelques olives et pignons avant d'enfourner 20 min à 180°C, puis 30 min à 160°C.

● Servez après refroidissement.

QUEL VIN POUR L'ACCOMPAGNER ?  
Un Beaujolais « Rosé d'une Nuit », Château de Corcelles, 8,50€, cavistes.

### PREMIERS RAYONS

Facile à transporter, ce cake est idéal pour les premiers pique-niques ou pour le brunch, avec une tranche de pancetta croustillante.

## Qui cuisine aujourd'hui ?

Mon homme  Moi  Mes enfants  Papy  Mamie  Beau-papa  Belle-maman

Mes chérubins connaissent mon amour des fraises et du tiramisu. Sans rien dire, ils ont concocté ce petit dessert rafraîchissant et printanier. J'avoue, la maman que je suis a fondu pour ce tiramisu revisité !

### "TIRAMIMI" ROSE-FRAISES



**Fruité Intense La Fraise: 60g**  
Déposez une cuillerée à soupe au fond de 4 verrines.



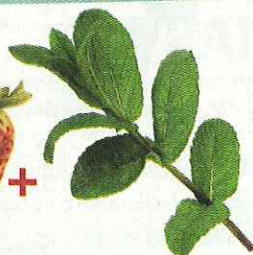
**Yaourts à la confiture de fraises: 4**  
Mélangez les 4 yaourts dans un saladier.



**Biscuits à la cuillère: 16**  
Placez 4 biscuits par verrine puis recouvrez de yaourt battu.



**Fraises: 125g**  
Lavez, équeutez et coupez-les en 2 avant de les disposer sur le yaourt.



**Menthe: 4 feuilles**  
Décorez d'une feuille de menthe et servez bien frais.

