

# Cake aux olives

**Ingrédients**

* 1 kilo de farine
* 300g d’olive vertes dénoyautées
* 2 sachets de levure chimique
* 1 litre d’huile d’olive
* 1 kilo de gruyère râpé
* 1 litre de lait
* 1 litre d’oeufs

**Déroulé**

1. Mélanger la farine et la levure. Ajouter les œufs un à un en mélangeant avec une cuillère.
2. Ajouter le gruyère, l’huile d’olive et le lait. Bien mélanger.
3. Incorporer les olives.
4. Enfourner 45 minutes à 180°C.

***C’est prêt !***