

CAKE SALÉ

*180 g de farine
120 g de margarine végétale
1 sachet de levure chimique
1/2 c. à c. de bicarbonate
1 c. à c. de sucre
3 c. à s. de fécule de maïs, diluées dans 5 c. à s. d'eau
sel-poivre
1 poivron rouge
30 g d'olives vertes dénoyautées
6 fonds d'artichauts prêts à l'emploi*

Cuire le poivron rouge au four à micro-onde pendant 15 minutes à puissance moyenne. L'épépiner, le peler et les couper en lanières.

Chauffer la margarine pour la ramollir et lui incorporer la farine, la levure, le bicarbonate et le sucre. Saler et poivrer la préparation.

Mixer 3 fonds d'artichauts et ajouter cette purée à la pâte, ainsi que les lanières de poivrons et les olives.

Huiler un moule à cake, y verser la moitié de la préparation, déposer les trois fonds restants et recouvrir avec le reste de la pâte. Lisser le dessus.

Préchauffer le four à 210° et cuire le cake pendant 45 minutes environ (une aiguille enfoncée en son centre ressort sèche quand il est cuit).