



Cake à la tomate, olives, yaourt et fromage, sauce curry

Ingrédients pour 8 personnes :

250 gr de farine
 2 œufs
 5 cl d'huile d'olive
 200 gr de tomates concassées
 30 gr de concentré de tomate
 1 dl de vin blanc
 100 gr de jambon blanc
 2 dl de yaourt
 50 gr de gruyère
 1 sachet de levure chimique (11 gr)
 100 gr d'olives vertes dénoyautées
 Sel et poivre

Ingrédients pour 100 personnes :

3,125kg de farine
 25 œufs
 6dl litres d'huile
 2,5kg de tomates concassées
 375gr de concentré de tomate
 12,5dl de vin blanc
 1,250kg jambon blanc
 25dl de yaourt
 625gr de gruyère
 138gr de levure chimique
 1,250 kg d'olive verte dénoyautées
 Sel et poivre

Progression de la recette :

1- Mélanger bien tous les ingrédients dans un saladier en commençant par la farine et tous les liquides. Finir avec les garnitures coupées en gros dés et le concassé de tomate. Vous pouvez vous aider d'un mixeur pour avoir une pâte lisse.

2- Beurrer soigneusement un moule à cake et verser l'appareil dedans.

3- Cuire au four 50 mn à 180°C. thermostat 6. Pour vérifier la cuisson planter la lame d'un couteau au centre du cake, quand vous ressortez la lame elle doit être propre sans trace de pâte.

Pour la sauce curry :

10cl de crème liquide
 10 cl de crème de coco
 5gr de pâte de curry ou poudre
 Sel

Pour 100 personnes :

12,5dl de crème
 12,5dl de lait de coco
 60gr de pâte de curry ou poudre
 Sel

1- Chauffer doucement les deux crèmes et ajouter la pâte de curry, goûter et rectifier l'assaisonnement.

2- Servir avec le cake coupé en tranches.