

L'équipe éducative des SAPE Thônex (Chapelly, Bout'Choux, Marcelly) vous propose  
**une activité cuisine**  
pour s'occuper en famille durant le confinement

---

## CAKE OLIVES ET « VACHE QUI RIT »

### Ingrédients

- Olives vertes dénoyautées
- 4 portions de « Vache qui rit »
- 3 œufs
- 150 gr. de farine
- 10 gr. de levure chimique
- 1 dl. d'huile
- 12,5 cl. de lait
- Une pincée de sel

\*\*\*\*\*

### Préparation

**Temps Total** : 45 min

**Préparation** : 20 min

**Cuisson** : 15-30 min

- Préchauffer le four à 180°C
- Mélanger dans un bol : les œufs, la farine, la levure chimique, l'huile, le lait et le sel
- Beurrer ou fariner un moule à cake ou plusieurs petits moules
- Verser la pâte à cake à l'intérieur du/des moule(s)
- Déposer les olives et la « Vache qui rit » coupée en dés sur le dessus
- Enfourner pendant 15-20 minutes (30 min. si un seul moule)