



*Recette extraite du site internet [www.pigeonneau.fr](http://www.pigeonneau.fr)*

## **Cake Olive-Pigeonneau-Tomate de ma Mère** par Jean-François Piège

Ingrédients pour un cake de six personnes

### ***Pâte à cake***

- 3 cuillerées de lait
- 9 cuillerées de farine
- 11 g de levure
- 100 g de beurre
- 100 g de gruyère râpé
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- 1 pigeonneau cuit et désossé
- 15 pétales de tomates confites
- 20 pièces d'olives vertes
- 100 g lardons fumés

Réaliser la pâte à cake en mélangeant les oeufs, le beurre fondu, la farine, le sel, le gruyère et le lait. Laisser reposer la pâte une heure.

Mouler en intercalant dans un moule à cake les couches de pigeon de tomate, olives, lardons.

Cuire dans un four à 200 °C soit thermostat pendant 30 minutes.

Démouler et laisser reposer 30 minutes avant de déguster avec une salade d'herbes.