**Cake aux lardons ou dés de volaille, olives et fromage**

* Au départ recette du gâteau yaourt mais sans sucre
* Beurre pour le moule
* Des lardons ou dés de volaille, des olives, du fromage râpé, un peu de sel
* Préchauffer le four 10 minutes à 180°
* Mettre dans cet ordre un pot de yaourt nature, la farine, et mélanger.
* Mettre l'huile, mélanger et ajouter le sachet de levure.
* Mettre à rissoler les lardons ou dés de volaille pendant 10 minutes à feu doux
* Verser les lardons ou les dés de volaille dans le saladier
* Egoutter les olives, les ajouter, mélanger
* Terminer par le fromage râpé
* Prendre un moule à cake
* 
* Sinon un moule rond un peu haut
* 
* Beurrer le moule (les 10g de beurre indiqué plus haut) ou mettre du papier à cuisson sans beurre
* Verser la pâte
* Mettre au four 30 minutes à 180°
* Vérifier en plantant un couteau pointu dans le cake qu’il est cuit, en sortant il ne doit pas y avoir de pâte fraiche sur le cake cela indique qu’il n’est pas totalement cuit
* et voilà… bon appétit