



## Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

### Les petits gâteaux au Champagne et huile d'olive

#### Recette proposée par :

Annie du blog du Tableau au Fourneau

*«Une version personnalisée du gâteau au Champagne traditionnel, recette toute simple que m'a gentiment donnée Denise. Merci à elle de m'avoir permis de redécouvrir cette recette et de relier ainsi deux régions françaises fort différentes mais porteuses de produits d'excellence, la Provence et la Champagne...*

*J'ai opté pour une version individuelle de ces gâteaux moelleux (grandes empreintes à cannelés), ce qui permet de les associer à un café gourmand, à une crème maison ou même de les emporter au bureau pour une pause-café améliorée...»*



**Temps de préparation :** 15 minutes

**Temps de cuisson :** 30 à 40 minutes

**Ingrédients pour 8 personnes :**

- 4 œufs
- 2 verres de sucre (180g)
- 3 verres de farine (240g)
- **1 verre d'huile d'olive « goût subtil » (10 cl)**
- 1 verre de Champagne (10 cl)
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

#### Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Séparer les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélanger longuement les jaunes et le sucre.
- Déposer farine et levure dans un autre saladier. Former un puits pour y verser doucement les jaunes sucrés.
- Ajouter petit à petit l'huile d'olive « au goût subtil » pour permettre aux poudres de bien s'assembler et ensuite le Champagne. On obtient un bel appareil lisse et léger.
- Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et les ajouter délicatement à l'appareil.
- Verser dans les empreintes (ou dans le grand moule beurré) et glisser au four (180°C) pour 30 (ou 40 minutes) en surveillant la cuisson. Démouler quand le gâteau est refroidi car il est assez fragile de par sa légèreté.