

Cake jambon/ olives

Pour 6 personnes

Préparation: 10mn

Cuisson: 45mn



INGRÉDIENTS

- 250g de farine
- 150ml de vin
- 4 oeufs
- 10 olives vertes et 10 olives noires
- 150g de jambon blanc
- 1 sachet de levure chimique
- 90g d'emmental
- 6cc d'huile



PRÉPARATION:

Préchauffer votre four à 180 °C

Dans un saladier, travailler ensemble le vin, les oeufs

Incorporer la farine, le gruyère rapé, la levure, sel et poivre.

Délayer le mélange progressivement, jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

Détailler le jambon en gros cubes

Dénoyauter les olives et les couper en quatre.

Mélanger le tout.

Transférer la préparation dans un moule à cake.

Enfournez pendant 45 minutes.

Ce cake peut être savouré tiède ou froid.

Peut être coupé pour l'apéritif