

Le Cake au Jambon et aux Olives



Le dernier souvenir que j'avais de ce cake n'était pas le meilleur du monde. J'ai vraiment hésité à le faire mais grâce à mon mari qui lui, en a gardé de très bons souvenirs, je me suis décidée. Mangeable chaud ou froid, ce cake salé va en satisfaire plus d'un ☺

Ingrédients

2 tranches épaisses de jambon (de porc, de bœuf, de dinde etc...)
1 poignée d'olives vertes dénoyautées
100 g de farine
10 cl de lait
3 œufs
150 g de gruyère râpé
Un peu de ciboulette
3 cuillères à soupe d'huile d'Olive
1 sachet de levure chimique
Sel, Poivre

Préparation

Préchauffez votre four à 180°
Dans un saladier, battez les œufs
Mélanger la levure et la farine puis ajoutez le tout aux œufs battus.
Versez le lait dans votre préparation et mélangez bien (vous pouvez y aller avec un fouet).
Salez, poivrez et ajoutez l'huile d'Olive.
Mettez ensuite le gruyère, et la ciboulette. Mélangez bien.
Ajoutez ensuite le jambon découpé en dés et les olives coupées en deux.
Mélangez le tout et versez dans un moule à cake préalablement beurré.
Enfournez pendant 40 minutes, toujours à 180°



Karelle Vignon
De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!

www.lesgourmandisesdekarelle.com

<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>