

Cake au jambon & aux olives

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 5cl d'huile d'olive
- 12,5cl de lait entier chaud
- 100g d'olives vertes dénoyautées
- 200g de dés de jambon
- 100g de gruyère râpé
- 50g de Parmesan
- Sel & poivre



Ustensiles spécifiques : un saladier, un fouet, une spatule et un moule à cake.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un récipient, mélanger les œufs puis la farine + la levure (tamisées si possible).
- Ajouter l'huile d'olive en continuant de bien mélanger puis intégrer le lait préalablement chauffé.
- Egoutter les olives.
- Ajouter les fromages puis les olives coupées en morceaux et le jambon.
- Saler et poivrer.
- Verser l'appareil dans un moule à cake ou un moule d'une autre forme.
- Cuire 40 min et déguster chaud, tiède ou froid.

Bon appétit !