

Cake aux olives

CUISIMAGES

Réf :
6501

Type :
Amuse-
bouches

Préparation :
30 min
Repos:

Cuisson :
45 min
A 180°C

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 8 personnes

- 3 oeufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12.5 cl de lait
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de jambon blanc coupé en dés
- 75 g d'olives vertes dénoyautées
- 1 pincée de sel et 2 pincées de poivre



Préchauffez le four à 180°C (Thermostat 6).

Découpez les olives vertes et le jambon en morceaux

Travailler au fouet les œufs, la farine la levure, le sel et le poivre.



Incorporez petit à petit l'huile ...

...puis ensuite le lait chaud.



Ajoutez le gruyère râpé et mélangez.

Incorporez ensuite le jambon puis les olives coupées dans la pâte.

Mélangez bien le tout.



Versez dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 min.



Conseils
Variante
Vins

Coupez le cake en grosses tranches ou en cubes pour un apéritif
Remplacer le jambon par des lardons passés 5 min à la poêle.
Apéritif