

Cake au jambon et aux olives

Ingrédients :

3 œufs

150 g de farine

1 sachet de levure

10 cl d'huile de tournesol

12,5 cl de lait entier

100 g de gruyère râpé

200 g de jambon de Paris

75 g d'olive verte

1 pincée de sel

2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180° (Thermostat 6).
- Découpez le jambon et les olives en morceaux
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre.
- Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez.
- Incorporez le jambon et les olives à la pâte.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 minutes

