

CAKE AU JAMBON ET AUX OLIVES

- 150 g de farine
- 200 g de jambon
- 150 g d'olives vertes dénoyautées
- 75 g de gruyère râpé
- 4 œufs
- 10 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à soupe d'huile

Couper les olives en rondelles et le jambon en dés.

Mélanger les œufs dans la farine. Ajouter le lait et l'huile et mélanger. Ajouter le jambon, les olives et le gruyère et continuer à mélanger. Pour finir ajouter le sachet de levure.

Verser le tout dans un plat à cake beurré et cuire à four chaud thermostat 6 (180°C) pendant 45 minutes.

Il est possible de remplacer le jambon par des dés de blanc de poulet cuit à la vapeur.

