



Cake aux olives et jambon

13/08/2019 à 13h04

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 45 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 100 g d'olives vertes
- 2 à 3 tranches de jambon blanc
- 4 œufs
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de gruyère râpé
- 15 cl d'huile d'olive
- beurre et farine pour le moule

Préparation :

- Préchauffez le four th.6 (180°C);
- Mélangez dans un saladier l'huile avec le vin et les œufs entiers;
- Battez bien le tout avec un fouet;
- Ajoutez le gruyère, la farine, la levure puis finissez par les olives coupées en 2 dans la largeur et le jambon blanc coupé en gros bouts;
- Beurrez et farinez un moule à cake anti adhérent et versez la préparation;
- Enfourez 45 min.