



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Cake jambon olives .



Ingrédients :

- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait
- 110 g de farine
- 2 c.à.s d'huile
- 200 g de jambon sans couenne
- 3 gros œufs
- 50 g de gruyère râpé
- Quelques olives vertes dénoyautées
- Sel, poivre

- Dans un saladier battre les œufs en omelette
- Ajouter la farine et la levure chimique tamisées ensemble, saler, poivrer légèrement
- Incorporer le lait et l'huile puis mélanger bien afin d'obtenir une pâte parfaitement lisse
- Ajouter lardons, olives et gruyère râpé ensemble et mélanger
- Préchauffer le four th.6 à 180°C, chemiser un moule à cake de papier sulfurisé
- Verser la préparation dans le moule, enfourner et laisser cuire pendant 45 minutes
- Couvrir d'alu en cours de cuisson au besoin. Sortir du four, laisser complètement refroidir

Astuce : ne pas laisser reposer la pâte au réfrigérateur, elle n'en sera que plus rapidement gonflée au four

