

# CAKE AUX OLIVES ET JAMBON CRU

Pour : 8 personnes

Temps de préparation: 20min

Temps de cuisson: 70 min

Difficulté : facile



## Ingrédients pour le Cake:

- 4 oeufs
- 160 g d'olives vertes
- 200 g de jambon cru
- 150 g de gruyère râpé
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure
- 20 cl d'huile d'olive
- 10 cl de vin blanc

## Préparation

Préchauffez votre four th.7 (210°C).

Fouettez longuement au batteur électrique la farine et la levure, les oeufs, l'huile et les vins.

Ajoutez les olives rincées et dénoyautées, le jambon coupé en dés et le gruyère râpé.

Vérifiez l'assaisonnement.

Versez dans un moule à cake beurré et enfournez pendant 1 h 10 environ.

Vérifiez la cuisson.

Démoulez et laissez refroidir.

Servez avec un coulis de tomates.