



Cake aux olives

Ingrédients

- 250 g de farine
- 4 œufs
- 70 g de matière grasse fondue
- 10 cuillères à soupe de lait
- 150 g d'olives vertes dénoyautées
- 150 g de gruyère râpé
- 150 g de talon de jambon
- 3/4 de paquet de levure alsacienne
- sel, poivre
- Une noisette de beurre et une cuillère à soupe de farine pour le moule

Matériel

- 1 saladier
- 1 petite casserole
- 1 assiette
- 1 couteau à découper
- 1 planche à découper
- 1 cuillère
- 1 fourchette
- 1 verre mesureur ou 1 balance
- 1 moule à cake
- balance

Technique

- Préchauffer le four th 5 ou 190 °C.
- Graisser et fariner le moule à cake.
- Dans le saladier, bien mélanger la farine, les œufs, la matière grasse, le lait et le gruyère.
- Couper les olives en rondelles.

- Dégraisser éventuellement et couper finement le jambon à l'aide du couteau à découper
- Ajouter les olives coupées en rondelles, le jambon et la levure. Bien mélanger.
- Verser la pâte dans le moule à cake.
- Mettre au four et laisser cuire pendant 45 minutes.
- Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau (la préparation ne doit plus coller).

Truc du chef

- La pâte va gonfler : remplir le moule maximum au 3/4, le reste pouvant être mis dans un ramequin supportant la cuisson au four.
- Attention : le temps de cuisson est alors beaucoup plus court !

Suggestions

- Le jambon peut être remplacé par du lard fumé ébouillanté (pour atténuer son goût salé).
- On peut mettre plus d'olives et de gruyère et supprimer le lard.
- On peut mettre des olives vertes et noires.