



Cakes salés

Cake aux olives, au jambon et au fromage



1h10 20 min 50 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

338

CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour le cake

250 g **Farine**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
4 tranche(s) **Jambon cuit**
100 g **Parmesan**
50 **Olives vertes**
6 c. à soupe **Vin blanc**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
1 sachet(s) **Levure chimique**
1 c. à soupe **Thym**
1 c. à café **Poivre**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Couper le jambon et le parmesan en petits dés.
- 2 Dans un saladier, mettre la farine, la levure, les oeufs, l'huile, le thym, le poivre et le vin blanc. Mélanger le tout afin que le mélange soit homogène.
- 3 Ajouter le parmesan, le jambon et les olives, mélanger à nouveau.

Étape 2

Cuisson du cake

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Beurrer ou huiler un moule à cake et verser la préparation dans ce dernier.
- 3 Cuire au four pendant 50 minutes environ.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le cake du four et laisser refroidir à température ambiante sur une grille.
- 2 Ce cake se déguste aussi bien tiède que froid.