



Cakes salés

Cake aux olives, au jambon et au fromage



1h10 20 min 50 min 0 338
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Couper le jambon et le parmesan en petits dés.
- 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.
- 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).
- 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

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

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