

Cakes salés
Cake jambon olives



45 min 10 min **35 min** **0** **466**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
 pour **8** personnes

Ingrédients pour le cake

200 g **Jambon cuit**
 160 g **Olives vertes**
 250 g **Farine**
 150 g **Gruyère râpé**
 4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 15 cl **Huile d'olive**
 10 cl **Vin blanc**
 10 cl **Vermouth blanc**
 12 g **Levure chimique**
 1 branche(s) **Thym**
 1 feuille(s) **Laurier**
 1 **Beurre**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du cake

- 1 Retirer la couenne du jambon et le tailler en petits dés à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Réserver dans un saladier.
- 3 Tailler les olives en huit morceaux et réserver avec le jambon.
- 4 Verser la farine dans une passette au-dessus d'un saladier pour la tamiser et éviter ainsi les grumeaux.
- 5 Verser la levure dans la passette et la tamiser également.
- 6 Casser les œufs dans un bol puis les verser dans la farine.
- 7 Mélanger le tout à l'aide d'un fouet.
- 8 Verser le vin blanc et mélanger.
- 9 Verser ensuite le vermouth et fouetter.
- 10 Ajouter l'huile d'olive et mélanger puis assaisonner avec du sel et du poivre.
- 11 Incorporer les olives et le jambon à l'aide d'une maryse puis verser le gruyère râpé et mélanger.
- 12 Bien corner le saladier c'est-à-dire racler les bords à l'aide de la maryse pour ramener la préparation vers le

centre.

- 13 Filmer le saladier et laisser reposer 10 minutes pour que la levure puisse commencer à agir.

Étape 2

Cuisson du cake

- 1 Faire chauffer le four à 200°C (Th.6/7).
- 2 Tremper un pinceau dans du beurre fondu et beurrer le moule à cake en insistant sur les angles.
- 3 Retirer le film du saladier contenant la pâte et la verser délicatement dans le moule à l'aide d'une maryse.
- 4 Bien corner le saladier avec la maryse.
- 5 Enfourner pendant environ 30 minutes.
- 6 Fendre le dessus du cake directement dans le four à l'aide d'un couteau après 15 minutes de cuisson.

Étape 3

Dressage

- 1 Pour vérifier la cuisson, planter la lame d'un couteau propre dans le cake. Si le couteau ressort propre, alors le cake est cuit.
- 2 Sortir le cake du four et le démouler encore chaud pour éviter qu'il ne colle au moule.
- 3 Le laisser refroidir quelques minutes sur une grille à pâtisserie.
- 4 Quand le cake est tiède ou froid, découper des tranches à l'aide d'un couteau scie.
- 5 Poser les tranches dans une assiette avec le cake restant.
- 6 Décorer avec du thym et du laurier puis servir.