

MES TABLES DE FÊTES



Cake safrané jambon olives pignons

- 175 g de jambon blanc coupé en dés
- une pincée de pistils de safran ou ½ c à café en poudre
- 100 g d'olives noires dénoyautées et coupées en 2
- 100 g de pignons
- 300 g de farine
- 5 oeufs
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- 125 g de ricotta
- 1 c à café de sel
- 1 sachet de levure
- 1 c à soupe de thym séché

Battre les œufs avec l'huile, la ricotta le sel et le safran. Mélanger la farine avec la levure et le thym, l'incorporer aux œufs battus. Ajouter le jambon, les pignons et les olives. La pâte doit être assez liquide et collante. Verser la pâte dans un moule à cake beurré et enfourner 20 minutes à T 7 (210°) puis baisser la température à T 6 (180°) pour environ 45 minutes. Vérifier la cuisson à la pointe du couteau.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>