

08 juillet 2006

Cake aux olives et tomates séchées



Idéal pour l'été, on le ressort pour toutes occasions qui se présentent. A un pique-nique, à l'apéritif ou comme entrée, il fait la joie de tous nos convives. On peut varier aussi sa garniture, en y ajoutant aussi des poivrons, anchois, champignons, fêta, artichauts....etc.....tout ce qui vous passe par la tête!!!!

Les ingrédients: 250g de farine, 4 oeufs, 175g d'olives vertes dénoyautées, 175g de jambon, 8 tomates séchées, 150g de gruyère, 1 sachet de levure chimique, 15cl d'huile, 15cl de vin blanc sec, sel et poivre.

Préparation:

Préchauffer votre four à 180°C. Couper le jambon en petits dés et les tomates séchées en morceaux un peu plus gros. Tamiser la farine et la levure dans un saladier. Ajouter les oeufs puis l'huile et le vin blanc. Mélanger bien puis y incorporer le gruyère râpé, le jambon, les tomates et les olives. Poivrer mais saler très peu. Il est extrêmement facile et il faut très peu de temps pour le réaliser. Remplir un moule à cake beurré et cuire 45 minutes au four à 180°C. Démouler sur une grille avant de le servir. Découper le en fines tranches et détaillez-le en cubes ou triangles pour varier. Il se mange froid ou tiède, c'est comme vous le voulez!!!!

