

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso adaptée TM

## Cake d'été

Un p'tit cake à **manger froid** à l'apéritif sur la terrasse avec des amis, par exemple...  
ou pour emporter en pique-nique,



coupé en petits cubes, pourquoi pas ?! Les enfants adooooorent...  
A attraper avec **des petits pics** ou à déguster refroidi **avec les doigts**.

Préchauffer le four à 180°C.

### Dans le bol du TM

200 g de farine  
50 g de maïzena  
20 g d'huile d'olive  
4 œufs entiers  
150 g de vin blanc  
100 g de comté  
1 sachet de levure chimique  
Sel et poivre

### **Mixer 1 min VIT 7**

Ajouter :

150 g de talon de jambon coupé en cubes  
Quelques olives vertes et noires

### **Mélanger 20 sec VIT 2 Fonction Sens Inverse (ou VIT 1 pour le TM21)**

Verser cette préparation dans un moule à cake antiadhésif et cuire 45 min environ. (j'ai utilisé un moule Tefal).  
Peut se congeler.