

Cake salé au jambon et aux olives

Ingrédients (pour 6 personnes) : - 150 g de farine

- 200 g de jambon
- 150 g d'olives vertes dénoyautées
- 75 g de gruyère râpé
- 4 œufs
- 10 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à soupe d'huile



Préparation de la recette :

Couper les olives en rondelles. Couper le jambon en morceaux.

Verser les œufs dans la farine et mélanger. Ajouter le lait et l'huile puis mélanger. Ajouter le jambon, les olives et le gruyère puis mélanger. Ajouter la levure et, pour ne pas changer, mélanger. :)

Mettre le tout dans un plat à cake au préalable beurré et placer dans un four chaud à thermostat 6 (180°C) pendant 45 min.