

## **Cake au jambon, olives vertes, emmental** **Cake au thon et à la tomate**

### **Cake jambon, olives vertes, emmental**

3 œufs  
150g de farine  
1 sachet de levure chimique  
10cl de lait  
9cl d'huile  
100g de cubes d'emmental  
90g de jambon émincé  
2 poignées d'olives vertes dénoyautées

Mélangez les œufs et la farine avec la levure. Ajoutez le lait, l'huile puis le jambon, les olives et l'emmental.

Mélangez bien et faites attention de ne pas faire de grumeaux.

Versez dans un moule à cake beurré et fariné ou recouvert de papier cuisson.

Faites cuire 40-45min à 180°.

### **Cake au thon et à la tomate**

3 œufs  
150g de farine  
1 sachet de levure chimique  
13cl de lait  
10cl d'huile  
1 boîte moyenne de thon au naturel  
1 pot de tomates confites à tartiner  
50g de parmesan râpé

Mélangez les œufs et la farine avec la levure. Ajoutez l'huile, le lait, puis le thon émietté et la tomate à tartiner.

Incorporez le parmesan râpé.

Mélangez bien et versez dans un moule à cake. Faites cuire 40-45min à 180°.