

Cake au vin blanc et olives

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		5 min
Repos :		5 min
Cuisson :		55 min
Coût :		1
Difficulté :		1
Nombre de personnes :	10	

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour la pâte à cake

4 oeufs 150 g d'huile d'olive 150 g de vin blanc 250 g de farine T55 1 sachet(s) de levure chimique 100 g de Emmental râpé
180 g de dés de jambon 100 g d'olives vertes ou noires dénoyautées

Pour la cuisson

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
POUR LA PÂTE À CAKE					
Préchauffer le four à 180°C. Placer le moule sur la plaque alu perforée. Dans le bol, verser les œufs avec l'huile et le vin blanc. Mélanger 1 minute - vitesse 4.		1 min		4	
Ajouter ensuite, la farine, la levure et le gruyère. Mélanger 1 minute - fonction pétrissage.		1 min			Pétrissage
Couper les olives en 2. Ajouter les dés de jambon et les olives vertes ou noires à la préparation. Mélanger 1 minute - vitesse 3 en vous aidant de la spatule.		1 min		3	
POUR LA CUISSON					
Verser le tout dans le moule. Poser une toile Silpat pour une cuisson à fond plat. Enfourner 45 minutes à 180°C puis retirer la Silpat et cuire 10 minutes à 200°C. Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler.					0