



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Mà devise : Vite, beau et bon !*



Cake aux olives, jambon et feta

Le cake aux olives, c'est un classique mais il plaît toujours que ce soit en entrée avec une petite salade ou découpés en dés à l'apéro. Il peut aussi être facilement emporté en pique-nique (ou piquenique pour les adeptes de la nouvelle orthographe).

Voici ma recette toute simple, réalisée en 2 temps, 3 mouvements.



INGREDIENTS :

250 g de farine
1 sachet de levure chimique
100 gr de jambon
200 gr de feta
100 gr olives vertes dénoyautées
4 œufs
100 ml d'huile d'olive
Sel, poivre

PREPARATION :

Préchauffer le four à 180°C.
Couper le jambon et la feta en dés.
Verser dans un saladier, la farine et la levure.
Ajouter l'huile d'olive et les œufs.
Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
Ajouter le jambon, le fromage, les olives. Saler peu et poivrer.
Verser la préparation dans un moule beurré ou en silicone et enfourner pendant environ 45 minutes.
Servir tiède ou froid.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>