

Cake aux olives et jambon

Ingrédients :

Farine : 250 gr

Beurre fondu : 175 gr

Oeufs : 4

Tranche épaisse de jambon cru : 1

Olives noires ou vertes dénoyautées : 150 gr

Fromage râpé : 80 gr

Vin blanc Riesling : 10 cl

Levure chimique : 1/2 sachet

Sel et poivre

Chauffez le four (180°).

Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure.

Ajoutez les oeufs battus avec le beurre fondu, puis le vin blanc.

Salez et poivrez.

Mélangez la pâte avec les olives émincées, le jambon coupé en petits dés, le fromage râpé.

Versez dans un moule à cake beurré, glissez au four pendant 45 mn environ

Servir en apéritif.

(Piquez dans le cake la pointe d'un couteau. Si la lame sort bien propre, le cake est cuit.)