

CAKE au Jambon et Olives

Ingrédients :

220 g de farine de blé T45 Francine
1 sachet de levure chimique
3 œufs
5 pincées de sel
18 cl de lait
3 c. à soupe d'huile d'olive
100 g de parmesan
100 g d'olives vertes dénoyautées
100 g de jambon
1 c. à café de paprika



1. Préchauffez le four à 180°C (Th.6).
2. Dans un saladier, versez la farine de blé T45 Francine, la levure, le sel, les œufs, le lait et l'huile. Ajoutez le parmesan puis mélangez la préparation.
3. Incorporez les olives égouttées et le jambon coupé en morceaux et mélangez doucement en ajoutant le paprika.
4. Versez la pâte dans un moule et enfournez au centre du four pendant 30 minutes.

Pour savoir si votre cake est bien cuit, plantez une lame de couteau au centre. Si elle ressort sèche, votre cake au jambon, parmesan et olives est prêt à être dégusté. Sinon, laissez le cake cuire encore quelques minutes en baissant la chaleur du four à 150°C (Th.5).