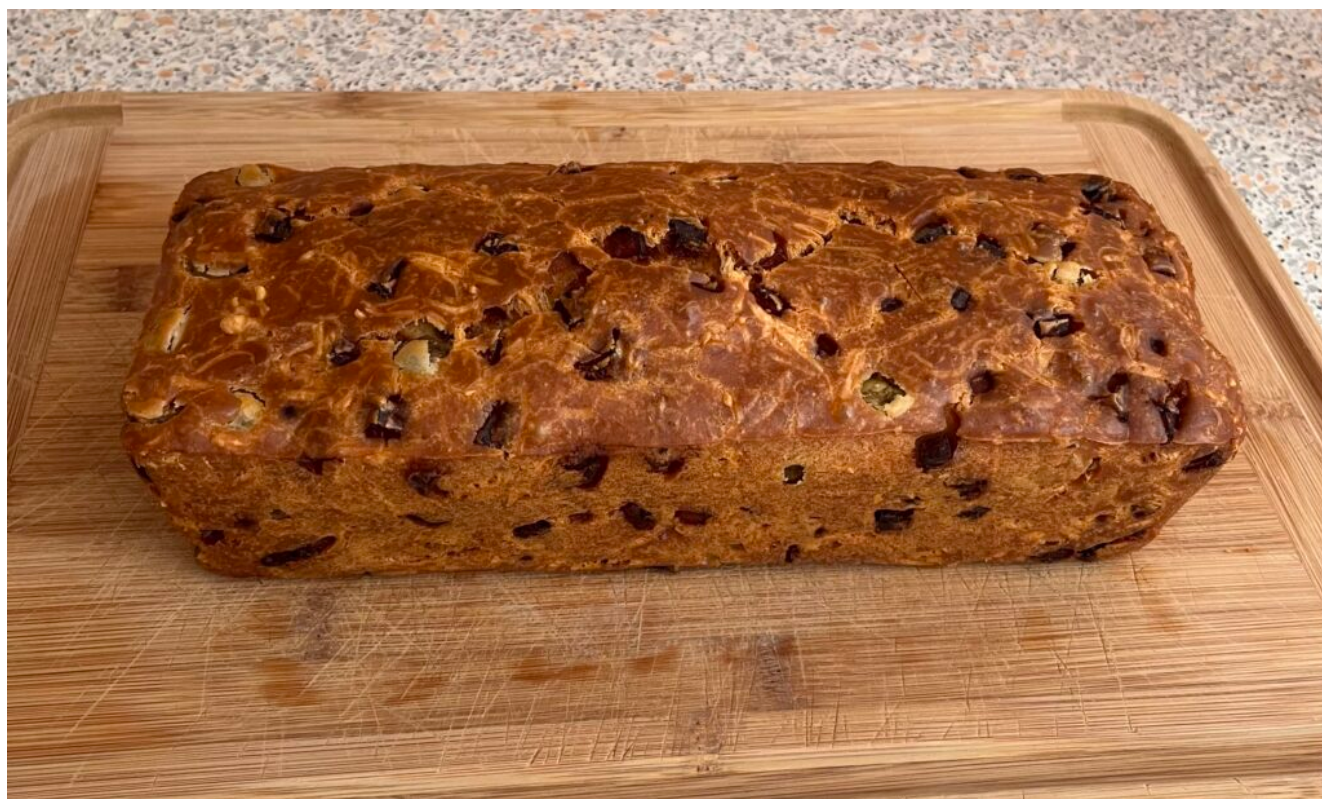


Cake aux olives

Pour la fête des voisins, je ressors un classique de l'apéro.





Ingrédients :

- Farine : 250 g
- Levure Chimique : 1 sachet
- Œuf : 4
- Huile neutre : 20 cl
- Vin blanc : 10 cl
- Olives vertes dénoyautées : 160 g
- Jambon en dés : 200 g
- Gruyère râpé : 150 g
- Poivre du moulin

Ustensiles:

- Saladier
- Fouet
- Moule à cake

Préparation:

- Mettre dans un saladier la farine et le sachet de levure, mélanger
- Faire un puit et casser les œufs, mélanger
- Ajouter l'huile, mélanger
- Verser le vin blanc, poivrer, fouetter
- Rincer les olives à l'eau froide, les égoutter et les ajouter dans le saladier avec le jambon et le gruyère, mélanger
- Préchauffer le four à 190°
- Verser la préparation dans un moule à cake beurré
- Enfourner pour 1h10
- Démouler, laisser refroidir

Bon appétit !