

Cake aux olives, jambon et fromage

Préparation **15 mn** | Cuisson **45 mn** | Temps Total **1 h** |



Ingrédients / pour 6 personnes

- Farine : 200 g
- Levure chimique : 1 sachet
- Oeuf : 3
- Sel : 1 pincée
- Poivre moulu
- Huile d'olive : 10 cl
- Lait chaud : 10 cl
- Gruyère râpé : 100 g
- Lardon : 200 g
- Olive verte : 150 g

PRÉPARATION

- 1** Faire bouillir de l'eau, et y plonger les lardons 2 minutes. Les égoutter, puis les faire revenir dans une poêle, sans matières grasses, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réserver.

- 2** Dans un saladier (ou dans le bol du robot), mettre la farine, la levure, les œufs, le sel, le poivre et l'huile. Bien mélanger, puis ajouter le lait chaud, le fromage râpé, les olives égouttées et les lardons.

Pour finir

Graisser un moule à cake, le tapisser de papier sulfurisé beurré et y verser la préparation. Mettre au four 45 minutes environ à thermostat 6/7 (200°C), en couvrant avec un papier aluminium à mi-cuisson si le cake dore trop vite. Laisser tiédir dans le moule, et servir tiède ou froid.