

# CAKE AU JAMBON

Pour 6 personnes



*15 cl de vin blanc sec  
10 cl d'huile d'olive  
20 g de beurre  
3 oeufs  
100 g de gruyère râpé  
150 g de farine  
60 g de maïzena  
1 paquet de levure  
1 cuillère à café de sel  
1 pincée de noix de muscade  
200 g de jambon en dés  
50 g d'olives noires*

- 1. Préchauffer le four à 180°C**
- 2. Couper le jambon en dés.**
- 3. Versez dans un saladier la farine et la levure tamisées. Ajoutez les oeufs et l'huile d'olive.**
- 4. Continuez à travailler la pâte jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.**
- 5. Ajoutez les dés de jambon à cette pâte, les olives, le gruyère et une bonne pincée de poivre.**
- 6. Mélangez le tout.**
- 7. Beurrez un moule à cake, versez-y la préparation et laissez cuire 45 minutes.**
- 8. Laissez refroidir avant de le servir.**

**Un conseil, ne pas mettre de sel car les olives vertes salent beaucoup.**