



Cake olives & chiffonnade de jambon

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

85 g de farine
5 g de levure chimique
2 œufs
25 g de beurre fondu
25 g d'huile neutre (pépins de raisin, colza,...)
70 g de lait entier
70 g de fromage râpé
35 g d'olives noires dénoyautées
20 g de graines (lin, mélange,...)
Sel, poivre
Chiffonnade de jambon

Préchauffez votre four à 160 °C.

Pâte à cake

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, mettre la farine, la levure.

Ajoutez les œufs, bien mélanger. Ajoutez votre beurre fondu, l'huile, le lait.

Incorporez 50 g de fromage, les graines et olives coupées en morceaux.

Salez, poivrez.

Dressage et cuisson

Farinez et chemiser un moule à cake.

Versez votre préparation.

Saupoudrez 20 g de gruyère sur tout le dessus.

Enfournez pour 10 min à 160 °C puis 30 min à 140 °C.

Laissez refroidir sur une grille.

Une fois, votre cake refroidit, décorez-le avec la chiffonnade de jambon et vos autres éléments de déco.

Servez avec une bonne salade.