

Temps de cuisson : 45 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 6 à 8 portions



Cake salé au jambon, gruyère et olives

Ingrédients :

- 250 grammes de farine (approximativement 2 tasses)
- 4 grammes de levure sèche instantanée
- 120 ml de lait
- 100 ml d'huile d'olives
- 3 œufs, blancs et jaunes séparés
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 tasse de gruyère, râpé
- 1 tasse de jambon, coupé en petits cubes
- ¾ tasse d'olives vertes « mammoth » dénoyautées
- Sel et poivre

Marche à suivre :

1. Dans un bol, mélanger la farine, la levure avec le lait, l'huile et les jaunes d'œufs en ajoutant les ingrédients liquides doucement tout en fouettant.
2. Dans un autre bol, monter les blancs en neige.
3. Incorporer délicatement les blancs à la préparation de farine.
4. Ajouter les olives, l'ail, le fromage et le jambon. Saler et poivrer.
5. Incorporer sans trop brasser.
6. Mettre le mélange dans un moule à pain préalablement huilé.
7. Enfourner pendant 45 minutes au four à 375 F.
8. Démouler, couper en tranches et servir tiède.