

Cake aux olives de Madame Denis

Ingrédients :

- 15cl de vin blanc
- 15cl d'huile
- 4 œufs
- 100 g de gruyère râpé
- 250 g de farine tamisée
- 1 sachet de levure
- 1 c-à-c de sel, un peu de poivre
- 200g de cubes de jambon
- 100 g d'olives vertes et noires coupées en quatre

Dans un saladier travailler le vin et l'huile.

Ajouter un par un les œufs puis peu à peu le gruyère râpé, la farine, la levure, le sel et le poivre, le jambon et enfin les olives.

Travailler le tout en soulevant la pâte.

Verser dans un moule à cake beurré (ou chemiser le moule avec un feuille de papier cuisson).

Cuire 45 min à four autour de 200°C.