

Cake salé

Ingrédients pour 1 cake

- 4 œufs
- 200g de farine
- 100mL de lait
- 50g de beurre fondu
- 100g de gruyère rapé
- 100g de jambon coupé en dés
- ½ paquet de levure chimique
- Une vingtaine d'olives vertes



Préparation

- Préchauffez le four à 180°C.
- Mettez la farine et la levure dans un bol.
- Incorporez progressivement les œufs, le lait, le beurre fondu et mélangez bien.
- Ajoutez le gruyère, le jambon et les olives. Mélangez.
- Versez dans un moule à cake puis cuire 50 minutes au four thermostat 6 (180°C).
- Servez chaud ou froid.



Vous pouvez servir avec des crudités (tomate, concombres, carottes) mais aussi du maïs, des betteraves etc.