

## **Cake aux olives**

Temps de préparation : 12 minutes.

Ingrédients :

- 250g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- ½ cuillerée à café de sel fin
- 150g d'olives noires dénoyautées et d'olives vertes fourrées au piment
- 150g de jambon en dés
- 150g de gruyère râpé
- 50 à 100g de noisettes
- 3 beaux œufs
- 150ml de vin blanc
- 150ml d'huile (d'olive)

Dans un bol batteur, mélanger la farine, l'huile d'olive, le gruyère râpé, le vin blanc, puis les œufs cassés un par un. Puis ajouter le sel et terminer par le jambon, les olives et les noisettes.

Faire cuire dans un moule à cakes beurré et fariné 45min environ à 190° (th5)

Ce cake vous permettra d'accompagner l'apéritif ou fera une excellente entrée avec une salade.

Bon appétit !  
Yvette