










Pour 6 personnes

Ingrédients

-  250 g de farine
-  4 œufs
-  15 cl huile
-  Vin blanc sec (1 verre)
-  200 g olives vertes dénoyautées
-  200 g de jambon blanc coupé en dés
-  150 g gruyère râpé
-  1 sachet de levure
-  Poivre
-  Beurre pour le moule



Préparation

- 1- Mélanger farine et œufs jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.
- 2- Ajouter l'huile et un verre de vin blanc sec.
- 3- Egoutter les olives, les fariner légèrement et les incorporer à la pâte.
- 4- Ajouter le jambon, bien malaxer. Verser le gruyère râpé et la levure.
- 5- Bien poivrer.
- 6- Beurrer un moule à cake, verser la pâte.
- 7- Enfourner 50 mn thermostat 6 (180°C)
- 8- Si le dessus du cake prends une teinte dorée trop rapidement, le couvrir d'une feuille de papier aluminium et le laisser cuire ainsi.

Page 1/1

<p>Nom : Fonction :</p> <p>Visa :</p>	<p>Rédacteur E.Tartié Psychomotricienne</p>	<p>Validation Sylvie LACOSTE, Directrice</p>	<p>Conformité à la gestion qualité Audrey TINNES, Chargée Qualité</p>
--	--	---	--