Cake au Jambon et aux Olives

Pour un cake (6/8 personnes) :

- **6 tranches de jambon**
- **150 g de farine**
- **150 g d'olives dénoyautées (noires ou vertes)**
- **100 g de gruyère râpé**
- **10 cl de lait demi-écrémé**
- **4 œufs**
- **1 sachet de levure**
- **1 cuillère à soupe d'huile**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Dans un saladier, battre les œufs puis ajouter la farine avec la levure, le lait et l'huile. Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange bien homogène.

3. Incorporer ensuite les olives avec le jambon coupé en morceaux en terminant par la gruyère râpé. Assaisonner en sel et en poivre puis bien mélanger.

4. Verser la préparation dans un moule à cake généreusement beurré.

5. Enfourner pour 50 à 55 minutes de cuisson : c'est prêt !

   Ce cake se dégustera chaud ou froid, à l'apéritif ou en encore accompagné d'une salade verte !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !