

CAKE AU JAMBON, COMTÉ ET OLIVES VERTES

Juillet 2005 (Actualisé en décembre 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 150 g de dés d'épaule ou de jambon
- ★ 150 g de comté (Emmental)
- ★ 3 œufs
- ★ 200 g de farine tamisée
- ★ 100 g d'olives vertes dénoyautées
- ★ 12,5 cl d'huile d'arachide
- ★ 12,5 cl de lait demi-écrémé
- ★ 1 demi-sachet de levure chimique
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Papier sulfurisé, Bol, Casserole, Saladier, Moule à cake, Fouet, Grille

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,95 € (Soit 0,83 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) durant 10 minutes. Dans une casserole, porter le lait à ébullition et arrêter la cuisson. Égoutter les olives et les couper en rondelles. Détailler le comté en petits dés (à défaut de l'emmental). Dans un grand saladier, mélanger farine et levure, faire un puits et incorporer les œufs (cassés un par un dans un bol) en mélangeant, puis le lait tiède et l'huile. Saler peu, poivrer et homogénéiser au fouet. Ajouter les dés d'épaule et de comté, les rondelles d'olives et bien mélanger à nouveau. Verser cette préparation dans un moule à cake habillé de papier sulfurisé. Mettre au four pour 45 minutes; prolonger la cuisson de quelques minutes si la pointe d'un couteau piqué dans le cake ne ressort pas sèche. Laisser tiédir le cake dans son moule hors du four 15 minutes, puis le démouler et le disposer sur une grille.

A consommer tiède en entrée débité en tranches ou froid à l'apéritif en petits cubes.

Boisson :

En entrée : un rosé du Var servi entre 11 et 12°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.