

Cake aux olives

4 œufs
150 g de farine
1 c à c de levure chimique
10 à 15 cl de lait
4 c à s d'huile d'olive
100 g de gruyère râpé
50 à 75 g d'olives noires à la grecque ou crétoises
150 g de jambon cuit
Sel et poivre

Préchauffer le four à 200 °.

Travailler les œufs avec la farine et la levure tamisées de manière à obtenir un mélange lisse.

Allonger avec l'huile d'olive et le lait tiède.

Incorporer le gruyère, le jambon coupé en petits dés et les olives détaillées en dés (ou coupées simplement en 2 selon les goûts).

Saler et poivrer.

Verser dans un moule à cake et enfourner environ 50 minutes.

Démouler et laisser refroidir.

On peut remplacer la moitié de l'huile d'olive par une huile au basilic (mixer de l'huile d'olive avec du basilic frais).