

Cake salé

Ingrédients pour 1 cake

- 4 œufs
- 200g de farine
- 100mL de lait
- 50g de beurre fondu
- 100g de gruyère rapé
- 100g de jambon coupé en dés
- ½ paquet de levure chimique
- Une vingtaine d'olives vertes



Préparation

- Préchauffez le four à 180°C.
- Mettez la farine et la levure dans un bol.
- Incorporez progressivement les œufs, le lait, le beurre fondu et mélangez bien.
- Ajoutez le gruyère, le jambon et les olives. Mélangez.
- Versez dans un moule à cake puis cuire 50 minutes au four thermostat 6 (180°C).
- Servez chaud ou froid.



Vous pouvez servir avec des crudités (tomate, concombres, carottes) mais aussi du maïs, des betteraves etc.



Vous pouvez faire des variantes avec du chorizo ou des lardons, du thon, etc.