

# Cake salé au jambon et aux olives

## Ingrédients pour 8 personnes

225 gr de farine  
300 gr de jambon  
225 gr d'olives vertes dénoyautées  
115 gr de gruyère râpé  
6 œufs  
15 cl de lait  
1 sachet de levure chimique  
15 gr d'huile olive



## La recette

- 1/Couper les olives en rondelles. Et le jambon en dés de  $\frac{1}{2}$  cm.
- 2/Mélanger les œufs avec la farine et la levure. Puis Ajouter le lait et l'huile olive.
- 4/ Ajouter les dés de jambons, les olives et le gruyère puis mélanger.
- 5/Mettre le tous dans un plat à cake au préalable beurré.
- 6/Cuir au four à 180° pendant 45 min.

La bonne recette de gîtoune