



N-ROY  
le P'tit  
chef



MA RECETTE  
DE CAKE SALÉ  
JAMBON...  
miam...miam...



CAKE SALÉ JAMBON OLIVE

INGREDIENS:

- 150 gr de farine
- 150 gr de jambons
- 150 gr d'olive verte dénoyautées
- 75 gr de gruyère râpé
- 4 oeufs
- 10 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à soupe d'huile



PREPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C thermostat 67.
2. Couper les olives en rondelles et le jambon en morceaux.
3. Verser les oeufs dans la farine et mélanger.
4. Ajouter le lait et l'huile puis mélanger.
5. Ajouter le jambon, les olives et le gruyère puis mélanger.
6. Ajouter la levure et pour ne pas changer, mélanger.
7. Mettre le tout dans un plat à cake au préalable beurré et placer au four 45 minutes. BONNE APPETIT

