



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Cake jambon, olive & cheddar

Pour 4 personnes | Très facile

60 min | **2.31€** La portion (prix indicatif)



Un classique des cakes salés.

Les ingrédients

- **75 g** de Olive verte dénoyautée
- **50 ml** de Bière blonde
- **150 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **3 pièce** de Oeuf
- **0.75 sachet** de Levure chimique
- **95 ml** de Lait demi écrémé
- **50 ml** de Huile de tournesol
- **100 g** de Emmental rapé
- **50 g** de Cheddar nature et vintage
- **1 c à c** de Moutarde classique
- **150 g** de Jambon cuit pour cake

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 45 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffez votre four à 180°C en chaleur traditionnelle.
- 2 Si vous avez choisi des tranches de jambon ou une noix de jambon, coupez-les en dés.
- 3 Mettez 150 g de jambon dans un bol. Ajoutez 50 ml de bière, 1 càc de moutarde et 50 g de cheddar grossièrement coupé/déchiré en morceaux. Mélangez et faites mariner le temps de préparer le suite.

- 4 Si vos olives sont fort salées, trempez-les dans l'eau une dizaine de minutes. Vous en aurez besoin de 75 g.
Coupez chacune en 3 ou 4 rondelles. Mettez de côté.
- 5 Mettez 150 g de farine, 3/4 d'un sachet de levure et 3 œufs dans un saladier. Mélangez à 90 %.
- 6 Chauffez 95 ml de lait env. 30 sec au micro-onde s'il était au frais.
Versez-le avec l'huile dans le saladier. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 7 Ajoutez 100 g d'emmental. Mélangez.
- 8 Ajoutez les olives et le mélange au jambon. Mélangez pour bien répartir la garniture.
- 9 Versez le tout dans un moule à cake (beurré ou non selon votre moule).
- 10 Enfourez entre 40 et 45 minutes, ou jusqu'à ce qu'une pointe de couteau plantée au centre ressorte propre.
Si le cake est cuit en surface mais pas à l'intérieur, recouvrez-le avec une feuille d'aluminium et poursuivez la cuisson.
- 11 Démoulez à la sortie du four et laissez-le refroidir sur une grille une dizaine de minutes.
Ce cake se mange aussi bien tiède que froid.