



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Cake jambon cru, olive & tomate séchée

Pour 4 personnes | Très facile

65 min | **1.72€** La portion (prix indicatif)



Vous pouvez utiliser toutes sortes de préparations à base de tomates séchées appelées : tapenade, crème, délice, confit ou tartinade.

Et en final touch, si vous en avez, ajoutez du piment d'espelette.

Les ingrédients

- **100 g** de Jambon cru
- **90 g** de Tomate séchée en tartinade
- **200 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **2 pièce** de Oeuf
- **0.75 sachet** de Levure chimique
- **80 ml** de Huile de tournesol
- **160 ml** de Lait demi écrémé
- **80 g** de Emmental rapé
- **35 g** de Olive noire dénoyautée

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 50 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffez votre four à 175°C en chaleur traditionnelle.
- 2 Hachez grossièrement 35 g d'olives.
- 3 Dans un saladier, mélangez 2 œufs, 200 g de farine, 2/3 d'un sachet de levure et 80 ml d'huile. Mélangez à 90 %.

- 4 Chauffez 160 ml de lait env. 30 sec au micro-onde s'il était au frais. Versez-le dans le saladier tout en mélangeant.
Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 5 Ajoutez 160 g d'emmental râpé, 90 g de tapenade de tomates séchées et les olives noires.
Mélangez.

Facultatif : ajoutez 2 pincées de piment d'Espelette.

- 6 Déchirez 100 g de jambon cru à la main et ajoutez-le aussi dans la pâte. Mélangez.
- 7 Versez le tout dans un moule à cake (beurré ou non selon votre moule).
- 8 Enfournez entre 45 et 50 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.
- 9 Laissez 5 minutes dans le moule à la sortie du four, puis démoulez sur une grille 10 - 15 minutes.
Ce cake se mange aussi bien tiède que froid.