



Cake salé au jambon, gruyère et olives

[RECETTES](#) - [BOULANGERIE](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 250 grammes de farine (approximativement 2 tasses)
- 4 grammes de levure sèche instantanée
- 120 ml de lait
- 100 ml d'huile d'olives
- 3 œufs, blancs et jaunes séparés
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 tasse de gruyère, râpé
- 1 tasse de jambon, coupé en petits cubes
- $\frac{3}{4}$ tasse d'olives vertes « mammouth » dénoyautées
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans un bol, mélanger la farine, la levure avec le lait, l'huile et les jaunes d'œufs en ajoutant les ingrédients liquides doucement tout en fouettant.
2. Dans un autre bol, monter les blancs en neige.
3. Incorporer délicatement les blancs à la préparation de farine.
4. Ajouter les olives, l'ail, le fromage et le jambon. Saler et poivrer.
5. Incorporer sans trop brasser.
6. Mettre le mélange dans un moule à pain préalablement huilé.
7. Enfourner pendant 45 minutes au four à 375 F.

8. Démouler, couper en tranches et servir tiède.