

Cake olive comté jambon et cake olive comté chorizo

Pour : 8 personnes
Fait par : Bts 2 B
Le : novembre 2020
Source recette : Internet



1. Appareil à cake

160 g de farine
2 œufs entiers
11 g de levure chimique
10 cl de lait
32 cl d'huile d'olive
Pm sel fin
Pm poivre du moulin

Tamiser la farine et la levure chimique.
Former un puits dans un récipient, ajouter les œufs au centre. Verser progressivement le lait et l'huile d'olive, mélanger doucement afin d'éviter la formation de grumeaux. Assaisonner.
Ajouter la garniture souhaitée. Mettre en moule beurré.
Cuire à 180° Pendant 35 minutes.

2. GARNITURE

80 g d'olives vertes
80 g d'olives noires
50 g de comté
80 g de jambon blanc
80 g de chorizo

Tailler les garnitures en petits dés.
Ajouter dans l'appareil à cake en fonction des goûts souhaités.