

CAKE SALE aux OLIVES

Mélangez au fur et à mesure :

250grs de farine,
1 paquet de levure,
4 œufs,
200gr d'olives vertes dénoyautées,
200gr de jambon coupé en dés,
150 gr de râpé.

Arrosez d'un verre de vin blanc et d'un petit verre de vermouth.

Salez, poivrez.

Beurrez un moule à cake, versez la pâte jusqu'aux 2/3 et faites cuire au four chaud 50mn.

A consommer chaud en entrée accompagné d'une bonne salade verte.

