

Cake jambon de pays & olives vertes

Pour un cocktail dinatoire, cette recette de cake au jambon de pays restera fondante et moelleuse pour le plaisir des convives !



Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- 300 g de Maïsla[®]
- 450 g de farine
- 750 g de jambon fumé
- 450 g d'emmental râpé
- 300 g d'olives vertes
- 12 oeufs
- 60 g de beurre
- 30 cl d'huile d'olive
- 3 sachets de levure
- Sel, Poivre

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Tailler le jambon en dés.
- 3 Mélanger la Maïsla[®], la farine, la levure, les œufs et l'huile d'olive.
- 4 Ajouter les dés de jambon, les olives, fromage râpé, le sel et le poivre.
- 5 Beurrer des moules à cakes. Versez y la préparation.
- 6 Cuire environ 45 minutes.
- 7 Servir accompagné d'une salade verte.