

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 8 personnes

Préchauffez le four sur chaleur tournante à 180°C (thermostat 5/6)  
 Coupez en petits cubes une tranche très épaisse de 200 g de jambon cru et réservez sur une assiette.  
 Rincez sous eau froide le contenu d' un pot de 160 g d'olives vertes dénoyautées, égouttez-les et réservez- les.  
 Posez une passoire très fine sur un grand saladier.  
 Mettez dans la passoire 250 g de farine, 1 paquet de levure chimique et tapotez le bord de la passoire avec une cuillère en bois pour tamiser ensemble farine et levure dans le saladier.  
 Cassez 4 oeufs dans le saladier et mélangez avec la cuillère en bois.  
 Ajoutez 1 verre (20 cl) d' huile d' arachide et continuez à mélanger avec la cuillère en bois.  
 Enlevez la cuillère en bois. ajoutez 1/2 verre (10 cl) de vin blanc sec et mélangez avec le fouet électrique.  
 Puis, sans arrêter de mélanger, ajoutez 1/2 verre (10 cl) de vermouth sec et du poivre à votre goût.  
 Vous obtenez une pâte lisse qui a la consistance de la crème fraîche.  
 Ajoutez dans la pâte les cubes de jambon cru, les olives vertes dénoyautées, rincées et égouttées, 150 g de gruyère râpé et mélangez soigneusement avec une spatule en caoutchouc.  
 Versez la pâte dans un moule à cake largement beurré, et mettez au four pendant 45 minutes.(surveillez la cuisson selon votre four)  
 Sortez alors le cake bien gonflé du four, démoulez-le immédiatement et laissez-le tiédir avant de le déguster.

### Commentaires

Il peut se servir tiède ou froid, en entrée avec une salade mélangée ou bien tout simplement à l'apéritif  
 Recette de Michel Oliver ( mes nouvelles recettes à la télé)

1. Posté le 07/12/2015 - 13:46 par **gutzwiller myriam**

Bonjour,  
 Je suis trop contente d'avoir retrouvé la véritable recette du cake aux olives de michel, en fait je la donne à mes enfants et petits enfants depuis des années.  
 merci

### Ajouter un commentaire

\*Votre nom

Votre email

Votre site web

\*Votre message

Envoyer

\*champ requis. Votre adresse email ne sera pas publiée.

### CAKE AUX OLIVES



### Ingrédients

250 g de farine  
 1 tranche très épaisse de 200 g de jambon cru.  
 150 g de gruyère râpé  
 1 pot de 160 g d'olives vertes dénoyautées.  
 4 oeufs  
 1 verre de 20 cl d' huile d' arachide  
 1/2 verre de 10 cl de vin blanc sec  
 1/2 verre de 10 cl de vermouth sec  
 1 paquet de levure  
 poivre



