

## Cake olives, jambon et carottes



Apéritifs et amuses bouches

Facile

**Pour :** 4 personnes

**Préparation :** 15 mn

**Cuisson :** 50 mn

*Coupez le cake en dés pour l'apéritif ou en tranches avec une salade pour une entrée.*

Recette proposée par : Blog [le coin de Mélo](#)

### Ingrédients

- 20 olives - dénoyautées
- 150 g de jambon - coupé en dés
- 2 carottes
- 250 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 80 g de fromage blanc
- 3 oeufs
- 3 cs d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Coupez les olives en 2, puis épépluez les carottes et râpez-les.
- 2 Mélangez la farine et la levure. Ajoutez les oeufs et l'huile d'olive. Mélangez bien.
- 3 Préchauffez votre four à 180°C.
- 4 Ajoutez ensuite le fromage blanc, les dés de jambon, les carottes râpées et les olives. Salez et poivrez.
- 5 Beurrez et farinez un moule a cake. Versez-y la préparation et enfournez pendant 50 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

