

## Cake au jambon de la forêt noire



Apéritifs et amuses bouches

Facile

**Pour :** 6 personnes

**Préparation :** 25 mn

**Cuisson :** 20 mn

*Le jambon de la forêt noire est un jambon fumé ayant beaucoup de goût et qui n'est pas trop salé. Vous pouvez ajouter 50 g de courgettes à l'huile d'olive.*

### Ingrédients

- 200 g de jambon - de la forêt noire
- 150 g d'olives - vertes dénoyautées
- 150 g de gruyère - râpé
- 250 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 4 oeufs
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl de cinzano - ou de martini
- 25 cl d'huile d'olive
- poivre

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C.
- 2 Coupez le jambon en lamelles.
- 3 Rincez les olives sous l'eau froide et mettez-les dans une casserole. Recouvrez d'eau froide et faites bouillir. Égouttez, puis rincez-les deux fois, toujours sous l'eau froide pour que les olives soient plus digestes.
- 4 Préchauffez le four à 200°C.
- 5 Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure, puis ajoutez les oeufs battus. Incorporez l'huile, le vin blanc, le cinzano et poivrez à votre convenance. La pâte obtenue doit être assez liquide.
- 6 Ajoutez à cette pâte les olives, le jambon et le gruyère râpé.
- 7 À l'aide d'un pinceau, badigeonnez un moule à cake de 30 centimètres d'une cuillère à soupe d'huile d'olive. Garnissez ce moule de votre préparation et enfournez environ une heure. Laissez refroidir 15 minutes avant de le démouler et de le découper en cubes pour servir en apéritif.

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

