# Cake aux olives

Préparation : 20 mn
Cuisson : 1h
Pour 8 personnes

*250 g de farine*
*1 paquet de levure chimique*
*4 œufs*
*I verre d'huile d'olive*
*1/2 verre de vin Blanc de Châteauneuf-du-Pape*
*1/2 verre d'apéritif du vigneron (voir-ci-contre)*
*160 g d'olives vertes dénoyautées*
*200 g de jambon cru coupé en dés*
*150 g de gruyère râpé*

Mettre la farine dans un saladier avec la levure, faire un puits au centre, casser les 4 œufs dedans, mélanger avec une cuillère en bois.

Ajouter l'huile et mélanger.

Verser dessus 1/2 verre de vin blanc, poivrer et fouetter au batteur électrique.

Ajouter 1/2 verre d'apéritif et fouetter longuement.

Rincer les olives vertes sous l'eau froide, les égoutter et les ajouter dans le saladier avec le jambon coupé en dés et l es 150 g de gruyère râpé.

Mélanger bien le tout. Verser dans un moule à cake beurré de 32 cm et mettre au four préchauffé (thermostat 6,5 ou 190°) pendant une heure.

Démouler, retourner sur un plat de service et laisser refroidir

Servir avec un coulis de tomates.

***Ce mets s'accompagnera de préférence***
***avec un Châteauneuf-du- Pape Blanc jeune***