

Cake au vin blanc et olives

Temps de Préparation : 5 min
Temps de Cuisson : 55 min

MOULE DEMI-SPHERE



INGRÉDIENTS pour 8 personnes




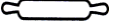

- 4 œufs
- 150 g d'huile d'olive
- 150 g de vin blanc
- 250 g de farine T55
- 1 sachet(s) de levure chimique
- 100 g d'Emmental râpé
- 180 g de dés de jambon
- 100 g d'olives vertes ou noires dénoyautées

POUR LA PÂTE À CAKE

Préchauffer le four à 180°C. Placer le moule sur la plaque alu perforée.
Dans le bol, verser les œufs avec l'huile et le vin blanc. Mélanger 1 minute - vitesse 4.
Ajouter ensuite, la farine, la levure et le gruyère. Mélanger 1 minute - fonction pétrissage.
Couper les olives en 2. Ajouter les dés de jambon et les olives vertes ou noires à la préparation.
Mélanger 1 minute - vitesse 3 en vous aidant de la spatule.

POUR LA CUISSON

Verser le tout dans le moule. Poser une toile Silpat. (l'octogonale est parfaite)
Enfourner 45 minutes à 180°C puis retirer la Silpat et cuire 10 minutes à 200°C.
Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Œufs, huile d'olives, vin blanc	1 min		4	
	Farine, levure, gruyère râpé	1 min			
	Dés de jambon, olives noires/vertes	1 min		3	

Ma touche perso :

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)