

# CAKE JAMBON & OLIVES

Recette par **Nadia Paprikas**

La recette irratable !

Difficulté : **Très facile** Coût : **Bon marché**

Temps de préparation : **15 min** Temps de cuisson : **40 min**

## Ingrédients (6 personnes)

100g de dés de jambon  
100g d'olives noires confites en rondelles  
4 œufs  
3 pots à yaourt de farine  
1 pot de yaourt nature  
1 pot à yaourt d'huile d'olive  
1 sachet de levure chimique  
1 cuillère à café de sel  
1/2 cuillère à café de thym  
2 à 3 tours de moulin à poivre

## Matériel

Fouet  
Four traditionnel  
Spatule (Maryse)  
Moule à cake  
Saladier / Cul-de-poule / Jatte

## Préparation

### ÉTAPE 1 : Les oeufs

Préchauffez le four à 180°C.  
Dans un saladier, cassez les oeufs entiers.

## ÉTAPE 2 : L'huile

Ajoutez 1 pot à yaourt d'huile d'olive.

## ÉTAPE 3 : Poivrez

Poivrez.

## ÉTAPE 4 : Le yaourt

Ajoutez 1 yaourt.

## ÉTAPE 5 : Le thym

Ajoutez le thym.

## ÉTAPE 6 : La farine & la levure

Ajoutez 3 pots à yaourt de farine et 1 paquet de levure chimique. Mélangez de nouveau.

## ÉTAPE 7 : Les dés de jambon

Ajoutez 100g de dés de jambon.

## ÉTAPE 8 : Les olives

Ajoutez également 100g d'olives dénoyautées coupées en morceaux.

## ÉTAPE 9 : Mélangez

Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

## ÉTAPE 10 : Versez dans le moule

Beurrez et farinez un moule.

Versez-y la pâte à cake dedans, tapoter le moule à cake sur le plan de travail pour égaliser la pâte.

## ÉTAPE 11 : La cuisson

Enfournez pendant 40 minutes tout en surveillant la cuisson. Enfoncez la pointe d'un couteau au centre du cake pour vérifier la cuisson. La lame doit ressortir sèche.

Servez tiède ou à température ambiante avec une salade de pousses d'épinard.

## Conseils

Pour cette recette, le pot de yaourt sert de verre mesureur.