



CAKE AUX OLIVES ET AU JAMBON

Rendement : 8 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 tranche épaisse Jambon de Bayonne (200 g)
- 250 g de farine (type 55)
- 1 sachet de levure chimique
- 4 œufs
- 160 g d'olives vertes dénoyautées
- 150 g de fromage râpé
- 25 cl d'huile d'olive
- 20 cl de bière
- Q.S. de poivre

N.B. Préparer le cake de préférence la veille.

MÉTHODE :

- Éliminer le gras de la tranche de jambon de Bayonne. Couper ensuite la tranche en dés d'environ 1 cm.
- Préchauffer le four à 200° C.
- Rincer les olives à l'eau froide. Les mettre dans une casserole et les recouvrir d'eau froide. Porter à ébullition. Une fois l'ébullition obtenue, les égoutter. Les rincer de nouveau à l'eau froide et les égoutter. Mélanger la farine avec la levure.
Mettre les œufs dans un grand récipient. Ajouter dessus le mélange farine-levure et mélanger à l'aide d'une spatule en bois. Incorporer 20 cl d'huile d'olive et terminer ensuite le mélange au fouet. Ajouter la bière et poivrer. La pâte

obtenue sera assez liquide. Ajouter ensuite à cette pâte (tout en mélangeant à l'aide d'une spatule en bois) les olives, le fromage râpé et les dés de jambon.

À l'aide d'un pinceau, badigeonner un moule à cake de 20 cm d'une cuillère à soupe d'huile d'olive. Garnir le moule de l'appareil et placer la grille au milieu du four. Disposer le cake dessus et laisser cuire 1h10 à 200° C.

Lorsqu'il est cuit, laisser tiédir 10 @ 15 minutes, démouler et entreposer dans un endroit frais (mais pas au réfrigérateur).

Déguster tempéré et tranché.

ANDRÉ LOISEAU

Chef propriétaire

Restaurant « Carte Blanche », Téléphone : (514) 313-8019