

Cake riche

Cuisson : 45 minutes environ, thermostat 175-180°.

250g de farine avec un paquet de levure chimique
½ cuillère à café de sel fin
150g d'olives, noires et vertes mélangées et coupées en petits morceaux..
150g de jambon en dés
150g de gruyère râpé
50 à 100g de noisettes en poudre
3 beaux œufs
100ml de vin blanc
100ml de madère
100ml d'huile d'olive (je ne mets que 50ml...)

Mêler tous les ingrédients dans l'ordre et faire cuire dans le moule beurré et fariné, au milieu du four. (Il faut un assez grand moule.)

Surveiller la cuisson sans ouvrir pendant les 20 premières minutes et vérifier en fin de cuisson que le cake est cuit en piquant avec une aiguille fine.

Démouler tiède et déguster aussitôt ou garder en attente et faire tiédir au moment de servir (si possible...)