 **Cake jambon-olives**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/09/cake-jambon-olives-p1190419-r.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- 200 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 1 pincée de sel  
- poivre du moulin  
- 3 œufs**  
**- 100 ml d'huile d'olive**  
**- 100 ml de** [**lait**](https://recettes.de/lait) **(**[**lait ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **pour moi)**  
**- 100 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- 225 g de dés de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon)  
**- 160 g d'**[**olives vertes**](https://recettes.de/olives-vertes) **dénoyautées**

**1 moule à cake de 27 cm x 11, tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mélanger dans un saladier la farine et la levure.  
Faire un puits et y déposer les œufs, le lait et l'huile d'olive.  
Saler et poivrer.  
Bien mélanger au fouet.  
Incorporer le fromage râpé et fouetter encore.  
Ajouter les dés de jambon et les olives dénoyautées et mélanger à la spatule.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 45 minutes.  
Laisser tiédir un peu avant de démouler sur une grille.  
Attendre qu'il soit bien froid pour le découper.