**Cake à l'italienne**

[Une image contenant nourriture, pain, produits de boulangerie, pâtisserie

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/10/cake-a-litalienne-p1090220.psd-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 6 grosses** [**tomates confites**](https://recettes.de/tomates-confites)  
**- 10 olives noires dénoyautées**  
**- 4 tranches de** [**jambon cru**](https://recettes.de/jambon-cru)  
**- 1 belle branche de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**- 180 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 60 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- ¼ de càc de sel**  
**- 100 g de lait**  
**- 90 g d'huile d'olive  
- 3 œufs**  
**- Poivre**

**1 moule à cake de 26 cm X 9 tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://i0.wp.com/croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg?ssl=1)  
  
Éponger les tomates dans du papier absorbant puis les couper en lanières ainsi que le jambon.  
Couper les olives en rondelles. Ciseler les feuilles de basilic.  
Mélanger dans un saladier la farine, la levure, le parmesan et le sel.  
Faire un puits et y verser le lait, l'huile et les œufs. Poivrer.  
Mélanger au fouet pour obtenir une pâte homogène.  
Ajouter les tomates, le jambon, les olives et le basilic. Mélanger à la spatule.  
Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 40 minutes environ (vérifier).  
Démouler sur une grille et laisser refroidir.  
Servir tiède avec une salade.