**Cake jambon olive comté**

**Ingrédients**

| Pour 1 cake | Pour 4 cakes | Ingrédients |
| --- | --- | --- |
| 150 g | 600 g | Jambon blanc |
| 150 g | 600 g | Olives vertes dénoyautées |
| 150 g | 600 g | Farine |
| 1 | 4 | Sachets de levure chimique |
| 100 g | 400 g | Comté |
| 10 cL | 40 cL | Huile d’olive |
| 3  | 12 | Oeufs |
| 10 cL | 40 cL | Lait |
| 50 g | 200 g | Beurre |
|  |  | Sel |
|  |  | Poivre |
|  |  | Graines de pavot |
|  |  | Origan |

**Réalisation**

1. Couper le jambon et le comté en petits cubes.
2. Préchauffer le four à 180°C.
3. Dans un saladier, mettre la farine et la levure, bien mélanger.
4. Laver les oeufs.
5. Faire un puit, et ajouter les oeufs, le lait, puis l’huile. Bien mélanger.
6. Ajouter le comté en dés, les olives, et le jambon en dés.
7. Saler, poivrer.
8. Beurrer les moules.
9. Verser la préparation dans les moules
10. Enfourner environ 40 minutes
11. Laisser refroidir, et dégustez ! Hop, je t’ai vu, il faut attendre les convives ;)