

Recette KitchenAid ou Thermomix*.

Cake moelleux aux olives, jambon, raclette

Source : Simone sur 750g.com.



Comme moi, vous avez déjà testé des cakes, un peu bourratifs, oui, c'est vrai, parfois, mais là, celui-ci, je peux vous dire qu'il n'est pas sec du tout, vous pouvez faire cette recette les yeux fermés !

On a tous apprécié sa texture bien moelleuse qu'apporte le vin et le fromage. MMmmm, le fromage à raclette tout fondant à l'intérieur, regardez la photo, ça a l'air sympatoche, non ??? Il vient tout juste d'être coupé, à la sortie du four...

Je suis sûre qu'il peut se garder un ou deux jours, tranquillou, dans votre réfrigérateur. Même que vous pourrez le congeler sans souci...

Pour 12 grosses parts

- 250 g de farine,
- 4 œufs entiers,
- 50 g d'huile (j'ai mis de l'huile d'olive)
- 200 ml (ou 200 g) de vin blanc sec
- 200 g d'olives dénoyautées (j'ai mis des noires)
- 200 g de dés de jambon cuit,
- 150 g de fromage à raclette (Simone met du gruyère)
- un sachet de levure chimique.

Dans le bol du TM ou du Kitch, avec le batteur plat :

Mélanger la farine + la levure chimique + les œufs à VIT 2 puis ajouter l'huile et le vin tout en continuant de battre à VIT 2 jusqu'à homogénéité de la pâte.

Ajouter les olives + le jambon + le fromage. Mélanger à petite vitesse.

Faire cuire dans un moule à cake beurré ou chemisé à 200°C pendant 35 à 45 min selon le four.
Piquer pour vérifier la cuisson.

**Si vous n'avez pas de robot ménager, faites comme vous avez l'habitude avec saladier, cuillère en bois, fouet à main ou autre...*