

J'aime 13k

[Forums](#) | [Blogs de Momes](#) | [Contact](#) | [Momes.net](#) | [Doctissimo](#)

Rechercher une idée



- [Accueil](#)
- [Activités enfants](#)
- [Culture](#)
- [Apprentissage](#)
- [Fêtes](#)
- [Parents](#)
- [Education](#)
- [Forum](#)

Rechercher

une idée

**MOMES.NET**[Activités enfants](#)

- [Bricolages](#)
- [Coloriages](#)
- [Recettes](#)
- [Comptines](#)
- [Histoire](#)
- [Jeux](#)

[Culture](#)

- [Cinema](#)
- [Musique](#)
- [Sorties](#)
- [Livres](#)
- [Télévision](#)
- [Bandes-dessinées](#)

[Apprentissage](#)

- [Mini dossiers](#)
- [Dictionnaire](#)
- [Education](#)

[Fêtes](#)

- [Anniversaire](#)
- [Jouets](#)
- [Noël](#)

[Communauté](#)

- [Correspondant](#)
- [Entraide scolaire](#)
- [Forum enseignants](#)
- [Blog mamans](#)

[Pratique](#)

- [Diaporama](#)
- [Index](#)

Recette cake salé jambon - olive



Un cake tout moelleux et savoureux !
Voici une recette qui plaît toujours !
Attention car il faut utiliser le four pour cette recette !

La liste de courses



- 250 gr de jambon ou de lardons
- 100gr d'olives dénoyautées
- 250 gr de gruyère râpé
- 250 gr de farine
- 20g de beurre
- 4 oeufs
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 sachet de levure

Préparation :

1. **Préchauffer** le four à 180°C (thermostat 6).
2. **Couper** le jambon en dés

Sur le blog momes

Un drôle de petit déjeuner !

Depuis toute petite, je suis très très fan de collages et pliages de papier : voir Back to Basics.Ce...

Des doodles dessinés par des enfants

Chaque année Google lance son concours Doodle 4 Google auprès des enfants, élèves des...

Les Toy Stories de Gabriel Galimberti

Gabriel Galimberti est Italien et photographe de son métier. Il est également un grand enfant...

Le blog des idées futées pour les enfants et leurs parents

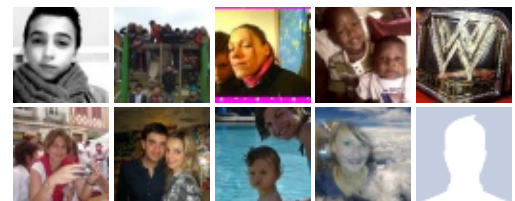
Retrouvez-nous sur Facebook



Momes

J'aime

13 269 personnes aiment Momes.



Module social Facebook

3.A la pâte ! Verser dans un saladier la farine et la levure tamisées. Ajouter les oeufs et l'huile d'olive. Et mélanger le tout pour obtenir une pâte sans grumeau.

4.Le grand mélange ! Ajouter les dés de jambon, les olives, le gruyère et une petite pincée de poivre. Et mélangez le tout.

5.La cuisson du Cake Beurrer un moule à cake, verser-y la préparation et laisser cuire 45 minutes.



L'astuce du chef !

Ce cake peut-être dégusté tiède ou froid, en tranches ou découpé en petites bouchées pour être grignoté !

[Spectacle enfant](#) - [Sports et loisirs enfant](#)

Les concours sur momes.net

Gagnez vos prochaines vacances en famille avec Novasol !