

Cake du soleil aux tomates et au jambon

100gr de tomates séchées

4 œufs

80gr d'olives vertes

80gr d'olives noires

200gr de farine

1 sachet de levure

15cl de lait

5cl d'huile

100gr de dés de jambon

40gr de pignons de pin

100gr d'emmental rapé

1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180°

Hacher finement les tomates séchées, couper les olives en rondelles

Mélanger les œufs et la farine

Ajouter le lait, puis l'huile, la levure et le sel

Ajouter le jambon, les olives, les tomates, les pignons et l'emmental

Mélanger

Enfourner pendant 45mn