

Assiette de Potimarrons aux olives et au jambon



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 15 cl de vin blanc
- 15 cl d'huile d'olive
- 4 oeufs
- 200 gr de Potimarrons
- 100 gr de gruyère râpé
- Beurre
- 100 gr de farine
- 1 sachet de levure
- 1 cuil. à café de sel
- 200 gr de jambon hâché
- 100 gr d'olives

Préparation :

1. Lavez, épépinez et coupez le potimarron en dés
2. Faites-le revenir dans l'huile jusqu'à obtention d'une purée
3. Dans un saladier, versez le vin, l'huile et les oeufs
4. Ajoutez la purée, le gruyère, la levure, la farine, le jambon hâché et les olives dénoyautées et coupées en deux
5. Salez et poivrez à votre convenance
6. Mélangez bien le tout jusqu'à ce que le mélange devienne homogène
7. Dans un plat beurré et fariné allant au four, cuire 45 minutes à 150°C
8. Disposez dans une assiette sur un lit de salade et décorez avec des olives entières

Assiette de Potimarrons aux olives et au jambon

Astuce: Vous pouvez réaliser cette recette façon cake en vérifiant la cuisson à l'aide d'une pointe couteau.