Cake d'été au potimarron

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients pour 8 personnes :

- 15 cl de vin blanc
- 15 cl d'huile d'olive
- 4 oeufs
- 200 gr de purée de potimarron
- 100 gr de gruyère râpé
- 100 gr de farine
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère à café de sel
- 200 gr de dés de jambon ou lardons
- 100 gr d'olives vertes ou noires
- Beurre pour le moule

Préparation :

1. Dans un saladier, versez le vin et l'huile, puis incorporez les oeufs un à un
2. Ajoutez la purée de potimarron, le gruyère, la farine, la levure, le sel et le jambon ainsi que les olives coupées en deux
3. Mélangez l'ensemble jusqu'à obtention d'une pâte homogène
4. Versez la préparation dans un moule à cake beurré et fariné
5. Enfournez 45 min, 220°C
6. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau