**MATERIEL :**

* Planche à découper et couteau d’office
* Petite casserole
* Terrine et fouet
* Un chinois
* Moule à cake

**INGREDIENTS :**

* 150g farine
* 4 œufs
* 16 olives vertes dénoyautées
* 250g jambon
* 120g roquefort
* 25g beurre
* 15cl lait
* 1 sachet de levure chimique
* Sel, poivre

**TECHNIQUE :**

* Préchauffez votre four à 180°C
* Coupez le jambon et le roquefort en dés
* Faire fondre le beurre et laissez tiédir
* Dans une terrine, battez les 4 œufs. Ajoutez la farine tamisée mêlée à la levure. Mélangez et incorporez une pincée de sel, 15 cl de lait et le beurre fondu
* Lorsque la pâte est bien lisse, incorporez le roquefort. Poivrez et mélangez à nouveau. Ajoutez les olives coupées en rondelles, le jambon
* Chemisez un moule à cake, versez la préparation dans le moule enfournez pour 50 minutes environ
* Laissez complétement refroidir avant de démouler.

