

## Cake salé à la citrouille

Vous trouverez ici une recette de Claudine.

### CAKE SALE A LA CITROUILLE

#### INGREDIENTS :

- 200 g de purée de citrouille
- 15 cl de vin blanc (ou muscat)
- 15 cl d'huile d'olive
- 4 oeufs
- 10 g de gruyère râpé
- 1 sachet de levure chimique
- 200 g de jambon haché
- 100 g d'olives (ou champignons)
- sel

**PREPARATION :** Mélanger à la purée de citrouille tous les ingrédients, verser dans un moule beurré et fariné, enfourner et laisser cuire 45 mn. Claudine vous conseille de déguster froid. Attention ! Claudine précise qu'il faut rajouter à cette recette 50 g de farine....