

## Pour 8 personnes

Préparation : 1 heure de trempage + 10 minutes  
Cuisson : 1 heure 30

# « Pain-cake » aux olives et au jambon

*Le pudding anglais sacrement revisité ! Une fois le pain bien ramolli, il suffit de lui ajouter des œufs battus et du lait et, selon votre inspiration, les ingrédients qui vous font plaisir. En version sucrée, avec des noix, des raisins secs ou des pommes râpées, c'est aussi délicieux !*

Valeur nutritionnelle : Glucides : 111,5 g, Lipides : 71,5 g, Protéines : 88 g

Valeur énergétique : 180,2 Kcal par personne

### Ingrédients

150 g de baguette rassise  
60 cl de lait demi-écrémé  
2 gros œufs  
20 olives vertes dénoyautées  
100 g d'allumettes de jambon

40 g de parmesan râpé  
1/2 cuillère à café de 4 épices  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1 pincée de sel  
Poivre du moulin

- *Coupez la baguette en petits morceaux et recouvrez-les de lait. Laissez tremper une heure en remuant de temps en temps pour que les morceaux ramolissent. Emiettez-le. Fouettez les œufs, ajoutez le parmesan, le pain ramolli et son lait, l'huile, les olives entières, le jambon, les épices, le sel et le poivre. Beurrez la terrine puis versez-y la pâte et enfournez. Préchauffez le four puis laissez cuire 1 h 30 à 150°C (th.5). Démoulez tiède ou froid.*
- *Dégustez-le dans le cadre d'un repas de tapas avec des amis ou au déjeuner, accompagné de quelques feuilles de salades ou d'un coulis de tomate.*

