

# Recette : CAKE AU JAMBON !

Plats



## CAKE AU JAMBON !

### INGRÉDIENTS

2 tranches de jambon épaisse  
3 œufs  
100 grammes de farine  
10 centilitres de lait  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 sachet de levure chimique  
150 grammes de gruyère râpé  
1 cuillère à soupe de grains de poivre vert  
2 cuillères à soupe de ciboulette hachée  
Sel  
Poivre  
Beurre pour le moule

### PRÉPARATION

1. Dégraisser les tranches de jambon et détailler-les en petit cubes réguliers.
2. Dans un saladier, battre les œufs à l'aide d'une fourchette.
3. Ajouter la farine et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
4. Incorporer le lait puis mélanger bien.
5. Ajouter l'huile, une pincée de sel et la levure.
6. Donner 2 tours de moulin à poivre.
7. Mélanger de nouveau.
8. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène.
9. Ajouter le gruyère râpé, les grains de poivre vert et la ciboulette hachée.
10. Ajouter enfin les cubes de jambon.
11. Mélanger.
12. Beurrer un moule à cake.
13. Verser la préparation dans le moule et lisser bien la surface.
14. Enfourner **40 minutes à 180°C**.
15. Sortir le cake du four et laissez-le tiédir puis démouler.
16. Couper-le en tranche épaisse et servir chaud avec une salade.

### Un Conseil ?

Ce cake peut également être proposé froid à l'apéritif.

Environ 40 minutes  
180°C

*N'oublier pas de préchauffer votre four !*

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

6 à 8  
PERSONNES

*C'est à vous de jouer !*



<https://www.lacuisinedescampagnards.fr/>