



## CAKE JAMBON-POIVRON et OSSAU-IRATY

(Pour 10 personnes - Préparation 20 min - Cuisson 45 min)

### Les ingrédients :

- 200 Grs de farine - 4 oeufs - 1 cuillère à soupe de moutarde - 5 cl d'huile d'olive - 1 sachet de levure chimique - 1 tranche de jambon blanc bien épaisse (100-150Grs) - 1 demi poivron rouge - 100 Grs de fromage OSSAU-IRATY râpé - 10 cl de bière, ici j'ai utilisé de la HINANO bière de Tahiti - 2 belles pincées de paprika doux - Fleur de sel et poivre

### La réalisation :

- 1 - Préchauffez votre four à 165°C ;
- 2 - Lavez et découpez le poivron rouge en deux puis le cuire 10 min au four avant de le détailler en cubes pas trop gros ;
- 3 - Coupez la tranche de jambon en petits morceaux et la réservez ;
- 4 - Cassez et battez les oeufs dans un saladier, ajoutez la moutarde, le sel, le poivre, le paprika et mélangez ;
- 5 - Ajoutez la farine et la levure tamisées ;
- 6 - Ajoutez la bière et l'huile afin d'obtenir un appareil à cake bien lisse ;
- 7 - Ajoutez les morceaux de poivron et de jambon, le fromage OSSAU-IRATY râpé et verser la préparation dans un moule à cake beurré ;
- 8 - Faites cuire le cake pendant 45 minutes environ et contrôlez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre du cake, elle doit ressortir sèche ;
- 9 - Laissez refroidir avant de démouler et tranchez au moment de servir tiède au froid.

