



Cake poivrons-chèvre-jambon fumé



Ingrédients :

La base du cake : 180g de farine, 3 oeufs, 1 sachet de levure chimique, 10cl d'huile d'olive, 10 cl de lait, sel et poivre, 2 pincée d'herbes de provence.

La garniture : (selon l'inspiration et ce qu'il y avait dans le frigo)

1 petit poivron vert, 1 petit poivron rouge, 4 petits chèvres frais, 2 poignée de gruyère, 3 tranches de jambon fumé.

Préparation :

Dans un saladier, verser l'huile et le lait. Ajoutez les oeufs et mélanger, puis incorporez la farine et la levure, le sel et le poivre ainsi que les herbes de provence.

Coupez le jambon en lanières. Rincez les poivrons, épépinez les et coupez les en petits morceaux. Emiettez le chèvre.

Ajoutez tous les ingrédients et le gruyère et le chèvre à la base du cake et mélanger sommairement.

Garnir un moule à cake de papier sulfurisé. Versez l'appareil du cake à l'intérieur et enfournez à four chaud (180°C) pour 45 minutes environ.

Le cake est cuit lorsque la pointe du couteau ressort sèche!