

20 novembre 2007

Cake au chou-fleur, noisettes et jambon au romarin



(pour 6/8)

*3 oeufs
150 g de farine complète
1 sachet de levure
120 ml de lait
100 ml d'huile végétale
1/2 chou-fleur cuit et coupé grossièrement
6 tranches de jambon
100 g de noisettes grillées en poudre
100 g de fromage râpé*

Préchauffez le four à 190 °C.

Beurrez et farinez un moule à cake

Dans un bol, mélangez les oeufs, la farine et la levure

Tiédisez le lait et l'huile

Délayez le mélange aux oeufs avec le lait et l'huile

Salez et poivrez.

Ajoutez le fromage et les noisettes en poudre. Mélangez bien.

Ajoutez le chou-fleur et mélangez délicatement.

Versez la moitié de la préparation dans le moule, déposez les tranches de jambon puis versez le reste de la préparation pour recouvrir le jambon.

Cuire 1 h au four.

Attendez quelques minutes avant de démouler.

Source : <http://carotte90.canalblog.com/archives/2007/10/03/6360854.html>