

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Forum Supertoinette adaptée au Thermomix

## **Cake italien aux herbes**



Pour 6 à 8 personnes

100 g de farine

4 oeufs

1 sachet de levure chimique

1 verre de vin blanc sec (j'ai mis 150 g)

1 boule de mozzarella (125 g)

Environ 100 g de tomates séchées (à tremper dans un peu d'huile d'olive)

200 g de jambon de Parme

2 CS d'huile d'olive

1 CS de chacune de ces herbes : basilic ciboulette persil et coriandre

Sel (facultatif si vous utilisez du jambon de Parme)

et du poivre du moulin

1 noix de beurre pour beurrer le moule (si besoin)

Egoutter les tomates,

Couper le jambon en dés

Couper la mozzarella en dés

Dans le bol du TM

Mettre les oeufs + le vin + l'huile d'olive + la farine + la levure.

**Mixer 20 sec VIT 7.**

Mettre le fouet sur les couteaux et ajouter les autres ingrédients.

**Remuez 50 sec VIT 2.**

Verser la préparation dans un moule à cake beurré ou un moule anti-adhérent style Tefal et

**Cuire 45 min à 200°.**

Servir tiède, accompagné d'une belle salade. Peut tout à fait convenir pour un dîner....en plat complet.

