

••• Cake au jambon et au fromage

Ce n'est pas une recette de l'excellent livre "Les cakes de Sophie" mais une version simple avec un talon de jambon et des petits cubes de Comté.

J'utilise le délicieux fromage "La dent du Chat" de la coopérative de Yenne toute proche de chez moi.

Ingrédients :

- * 200g de farine
- * 200g de jambon blanc (1 talon)
- * 100g de Comté
- * 2 oeufs entiers et 1 jaune
- * 20cl de crème liquide
- * 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- * 1 cuillère à soupe de vin blanc sec
- * 1/2 sachet de levure chimique
- * sel et poivre
- * quelques feuilles de persil plat
- * beurre et farine pour le moule



Préparation :

Préchauffer le four à 210°C (th7).

Dans un saladier, mettre la farine, la levure, le sel et le poivre. Mélanger.

Dans un autre saladier, fouetter rapidement les oeufs, la crème, le vin blanc et l'huile.

Verser ensuite la préparation de farine dedans. Bien mélanger pour obtenir une préparation homogène et lisse.

Découper le jambon et le Comté en dés. Ciseler le persil.

Ajouter ces 3 ingrédients dans la pâte. Mélanger à la spatule.

Beurrer et fariner un moule à cake.

Verser la préparation dans le moule.

Enfourner pour 40 minutes. Le cake va gonfler et dorer.

Baisser la température à 180° (th6) et laisser cuire encore au minimum 15 minutes.

Pour savoir si le cake est cuit, enfoncer dedans une pointe de couteau. Si elle ressort "sèche", le cake est cuit.

Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler. A déguster tiède ou froid.

Astuces :

Ne pas trop saler car le jambon et le fromage en contiennent déjà. Poivrer plus généreusement.

On peut ajouter aussi du piment d'Espelette.

J'ai ajouté du persil pour le goût et la couleur mais on peut le remplacer par une autre herbe aromatique comme le basilic.

Le Comté peut-être remplacé par de la mozzarella, du parmesan ou un reste de fromage...

J'utilise un moule à cake assez large de 12x25cm.