

CAKE au JAMBON DOUGRILL

FRANCE D'OLONA



Personnes
6 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
40 minutes

Les Ingrédients

- 6 tranches épaisses de Jambon DOUGRILL coupées en dés
- 150 g de gruyère râpé
- 3 œufs
- 100 g de farine
- 10 cl de lait
- 1 cuillère à soupe de poivre vert en grains
- 2 cuillères à soupe de ciboulette hachée
- 1 sachet de levure
- 150 g de beurre dont 50 g pour le moule
- Sel et poivre

La Préparation

- I. Préchauffez votre four à th.7 (210°C).
- II. Cassez les œufs dans un bol et battez-les en omelette. Ajoutez la farine et mélangez. Incorporez le lait, le beurre ramolli et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Salez et poivrez.
- III. Ajoutez le gruyère râpé, les dés de Jambon DOUGRILL, le poivre vert, la ciboulette et mélangez.
- IV. Mettez la levure et mélangez à nouveau.
- V. Beurrez un moule à cake. Versez-y la préparation et faites cuire au four pendant 40 minutes à th.6 (180°C). Sortez du four et laissez tiédir avant de démouler.

Bon appétit !

FRANCE D'OLONA

Le Charcutier de la Restauration

SALAISONS DES OLNES • 85220 APREMONT
02 51 93 44 71 • commercial@france-d-olona.fr

