



# Cake au jambon



1 cake



1h

## Etapes

## Ingredients

- 250 g de cubes de jambon blanc
- 250 g de farine
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 15 cl de lait demi écrémé
- 10 cl d'huile d'olive
- 125 g de parmesan râpé
- 100 g de tomates séchées
- 2 c à soupe de basilic haché
- Poivre

1. Préchauffez le four à 180°.
2. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure. Ajoutez y les cubes de jambon et les tomates séchées et mélangez bien.
3. Dans un autre saladier battez les œufs en omelette avec le lait et l'huile .
4. Ajoutez le saladier avec la farine et mélangez le tout avec un fouet.
5. Ajoutez le parmesan et le basilic , mélangez à nouveau pour bien homogénéiser la pâte.
6. Graissez un moule à cake et versez y la pâte.
7. Enfournez dans le four pour 35 à 40 minutes de cuisson.
8. Dégustez en apéro ou avec une bonne salade !

