

Cake jambon et tomates séchées

6 personnes



Préparation : 15 min - Cuisson : 35 min

Moule utilisé : cubicube de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

- 4 œufs
- 170g de lait
- 60g d'huile d'olive
- 170g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 tranches de jambon
- 6 tomates séchées
- Sel et poivre
- 1cs d'épices pizza Guy Demarle
- 2cs de sésame noir

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les œufs, le lait et l'huile.
- Ajouter la farine et la levure. Lisser.
- Couper les tomates séchées et le jambon en petits morceaux.
- Les ajouter à la préparation.
- Saler, poivrer, ajouter les épices pizza et le sésame.
- Mélanger de nouveau puis verser la préparation dans le moule. Enfourner durant 35 min.
- A déguster avec une salade verte ou à l'apéro en carré.