FICHE RECETTE

Cake salé enrichi

Ingrédients pour 1 cake

- 5 œufs
- 200g de farine
- 100mL de lait entier
- 3 CS de lait en poudre écrémé
- 50g de beurre fondu
- 100g de gruyère râpé
- 100g de jambon coupé en dés
- ½ paquet de levure chimique
- Une vingtaine d'olives vertes

Préparation

- Préchauffez le four à 180°C.
- Mélangez la farine et la levure dans un bol.
- Dans un bol à part, mélangez le lait et le lait en poudre écrémé afin qu'il n'y ai pas de grumeaux.
- Incorporez progressivement les œufs, le beurre fondu, et le bol de lait et mélangez bien.
- Ajoutez le gruyère râpé, le jambon et les olives. Mélangez.
- Versez dans un moule à cake beurré, fariné puis cuire 50 minutes au four thermostat 6 (180°C).
- Servez chaud ou froid.

Vous pouvez servir avec des crudités (tomate, concombres, carottes) mais aussi du mais, des betteraves etc.

Vous pouvez faire des variantes avec du chorizo ou des lardons, du thon, etc.