

Cake au jambon fumé, aux figues et au saint-marcellin



Pour un petit cake (dans un moule de 17 cm):

- 2 oeufs
- 135 g de farine
- 2/3 d'un sachet de levure chimique
- 6,5 cl de bière
- 6,5 cl d'huile d'olive
- 80 g de figues sèches
- 70 g de jambon fumé
- 3/4 d'un saint-marcellin
- de la ciboulette, sel, poivre

Préchauffer le four à 180°.

Dans un récipient, mélanger la farine et la levure puis incorporer les oeufs battus. Délayer avec l'huile et la bière, saler et poivrer. Rajouter les figues coupées en dés, le jambon en lanières, le fromage en dés et la ciboulette ciselée.

Verser la préparation dans le moule et enfourner pendant 35 min. Laisser reposer quelques minutes avant de démouler.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>