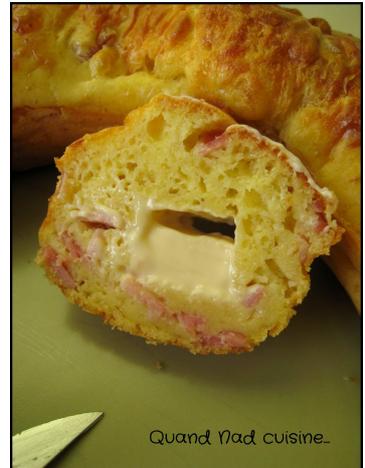


Cake au jambon et à la Yache qui Rit

Pour un cake:

3 oeufs
150 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
5 cl d'huile de tournesol
15 cl de lait tiède
100 g de gruyère râpé
150 g de jambon en dés (ou lamelles)
10 Yache qui Rit
sel, poivre



Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Mélanger les oeufs avec la farine et la levure, puis délayer avec l'huile et le lait. Ajouter le fromage râpé et le jambon. Bien mélanger et assaisonner. Verser la moitié de la préparation dans le moule (beurré et fariné si nécessaire) puis répartir les Yache Qui Rit. Couvrir avec le reste de pâte.

Enfourner et laisser cuire 30 min.

Comme souvent, j'ai préparé ma pâte au thermomix en mélangeant tous les ingrédients de la pâte à vitesse 4. Ensuite j'ajoute le gruyère et le jambon, et je règle quelques secondes en fonction sens inverse pour bien les répartir dans la pâte.



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