

Cake coquillettes jambon

Pour un moule à savarin (ou moule à cake de 26 cm):

3 oeufs

150 g de farine

1/2 sachet de levure (ou 1 entier selon les indications du paquet)

10 cl d'huile de tournesol

13 cl de lait

100 g gruyère râpé

80 g de coquillettes cuites (on peut en mettre plus sans problème)

100 g d'allumettes de jambon

5 cs de ketchup (j'en ai mis moins, le mien étant épicé!)

sel, poivre



Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Dans un saladier, mélanger les oeufs avec la farine. Incorporer l'huile petit à petit, puis le lait légèrement tiédi. Ajouter le gruyère et assaisonner.

Ajouter à la base le ketchup, les coquillettes et le jambon.

Comme à mon habitude, je place tous les ingrédients de base de la pâte (ainsi que le ketchup) dans le thermomix et je mixe quelques secondes à vitesse 6, le temps d'avoir une pâte bien homogène. J'ajoute ensuite le reste des ingrédients (fromage, pâtes, jambon) et fais de nouveau tourner quelques secondes à vitesse 4 en fonction sens inverse pour amalgamer le tout.

Verser le tout dans le moule (beurré si nécessaire) et enfourner. Laisser cuire 45 min. Servir chaud.



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