

Cake au jambon et au boursin



Ingrédients : 4 oeufs, 150 g de farine, 1 sachet de levure, 65 g de lait, 50 g d'huile, sel et poivre, 150 g de dés de jambon, 150 g de boursin.

Préchauffer votre four à 180°C.

Dans le bol du thermomix mettre tous les ingrédients sauf le boursin et le jambon, et mixer **30 sec/vit 6**.

A la sonnerie ajouter le boursin et le jambon et mixer à nouveau **10 sec/vit 3**.

Verser la préparation dans un moule à cake en silicone, et enfourner 30 minutes à 180°C.

La petite astuce du jour : attendez le refroidissement total du cake pour pouvoir faire de belles tranches.