

## CAKE ARTICHAUTS, JAMBON SERRANO ET COMTÉ



Pour 6 personnes :

250g de jambon Serrano  
200g de petits artichauts à l'huile d'olive  
150g de farine  
1 sachet de levure  
50g de comté râpé  
3 œufs  
10cl de lait  
10cl d'huile (prélevé dans le bocal des artichauts)  
1 càs de graine de pavot  
Poivre

Egouttez les artichauts.  
Coupez le jambon en lamelles.  
Préchauffez le four à 180°C.

Cassez les œufs dans un saladier et fouettez-les.  
Incorporez dans l'ordre la farine, la levure, l'huile et le lait en mélangeant.

Découpez les artichauts en morceaux.  
Réservez-en quelques-uns pour le décor.  
Ajoutez les autres à la pâte avec les 2/3 du jambon puis la moitié du comté.  
Poivrez et mélangez.

Versez la préparation dans un moule à cake antiadhésif ou en silicone.  
Parsemez du reste de jambon, d'artichauts, de comté et de graine de pavot.  
Enfournez pour 45 minutes.  
Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau.  
Sortez le cake du four et démoulez-le.  
Servez tiède accompagné d'un salade de mâche.