

## Cake au jambon et à la mimolette



## Cake au jambon et à la mimolette

Difficulté :

Temps de préparation : 20 min

Pour 6 personnes

### Ingédients

250 g de jambon blanc  
200 g de mimolette  
220 g de farine  
4 œufs  
10 cl de vin blanc sec  
10 cl d'huile d'olive  
1 sachet de levure chimique  
sel  
poivre

### Préparation

Préchauffez le four à 170°C (325°F). Huilez légèrement un moule à cake. Découpez le jambon en lamelles et râpez la mimolette.

Dans une jatte, mélangez la farine, la levure et 1 grosse pincée de sel, poivrez. Cassez les œufs au centre, et mélangez à la spatule en incorporant petit à petit le vin et l'huile. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Ajoutez alors le fromage et le jambon. Mélangez à nouveau et versez dans le moule à cake.

Faites cuire 45 min au four, vérifiez la cuisson en plantant la pointe d'un couteau au centre du cake, elle doit ressortir sèche. Laissez tiédir, démoulez, et servez froid avec une salade.

Nos suggestions de recettes :

Cake de carottes au lard

Cake de concombre à la menthe

Cake aux olives

### Le bon accord vin

Un mâcon blanc

Notes personnelles