

Cake aux figues et au jambon cru



Cake aux figues et au jambon cru

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 15 minutes

Pour personnes

Ingédients

180 g de farine 1 sachet de levure alsacienne 3 oeufs 100 g de gruyère râpé 10 cl de lait 10 cl d'huile d'olive 100 g de jambon cru 200 g de figues fraîches sel poivre

Préparation

Préchauffez le four à 180°. Dans un saladier, incorporez soigneusement la levure à la farine. Dans un autre récipient, battez au fouet les œufs entiers, l'huile et le lait. Salez (légèrement) et poivrez.

Mélangez délicatement cette préparation à la farine, de façon à obtenir une pâte sans grumeaux. Incorporez le gruyère râpé, les figues (entières ou en morceaux) et le jambon cru découpé en cubes. Mélangez avec délicatesse.

Beurrez et farinez légèrement un moule à cake dans lequel vous verserez ensuite la préparation. Enfourez pour 50 min. Sur-veillez la fin de la cuisson en piquant le cake avec la lame d'un couteau: elle doit en ressortir sèche.

Sortez le cake du four, laissez-le refroidir, puis démoulez-le.

Le bon accord vin

un gaillac

Notes personnelles