

## Cake au jambon et au comté



**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 40 minutes**

- 150 g de jambon fumé râpé
- 80 à 100 g de comté râpé
- 200 de farine à levure incorporée (ou farine + 1/2 sachet de levure)
- 220 g de fromage blanc à 0 % de MG
- 3 oeufs
- 5 c à soupe ou 4 cl d'huile
- 1/0 c à café de sel
- Poivre

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Dans un saladier, mélangez les oeufs, le fromage blanc et l'huile.

Ajoutez les 3/4 de la farine tamisée (avec la levure si vous prenez une farine neutre), le sel et mélangez à l'aide d'un fouet pour obtenir une consistance homogène.

Dans un autre saladier, mélangez le reste de la farine avec le jambon râpé (ou coupé en petits morceaux), le comté râpé. Amalgamez le tout.

Rassemblez les deux mélanges en mélangeant délicatement la pâte.

Versez la pâte dans un moule beurré (pas besoin pour le silicone).

Faites une fente sur toute la longueur de la pâte et mettez-y un peu de beurre fondu. C'est une astuce, qui ne vient pas de moi, qui permet d'avoir une fente symétrique sur le dessus de votre cake.

Enfournez pour 40 minutes, si au bout de 30 minutes votre cake a bien bruni, couvrez-le d'une feuille d'aluminium et poursuivez la cuisson.

Démoulez sur une grille et laissez refroidir.