

Que Cuit !

Pour 5 personnes

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 1 heure

Votre marché:

- 80 g d'Aussi Bon Cru Que Cuit ! Qui L'eût Cru?
- 4 œufs
- 1 talon de jambon blanc (environ 220 g)
- 4 cuillerées à soupe de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 110 g de farine
- 12 cerneaux de noix
- sel
- poivre.

Préparation:

- Coupez le jambon en petits dés. Concassez les noix. Battez les œufs en omelette, puis versez-y la farine en pluie
- Mélangez puis incorporez le lait, Aussi Bon Cru Que Cuit ! Qui L'eût Cru? fondu, et la levure chimique
- Ajoutez le gruyère, le jambon, les noix, le sel et le poivre. Mélangez le tout
- Recouvrez le saladier avec un film plastique et laissez reposer au frais pendant 20 minutes
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Couvrez le moule à cake de papier sulfurisé et versez-y la pâte. Faites cuire le cake pendant une heure
- Laissez refroidir complètement avant de démouler.

Astuce d'Aussi Bon Cru Que Cuit ! Qui L'eût Cru?
Pour en faire un plat complet, servir le cake avec une salade mélangée (trévisse, scarole, frisée...) et quelques cerneaux de noix.

