

# Le cake au gruyère et au jambon de Brigitte

RV balade à Couleurs 12 septembre 2011



## Ingrédients pour 6 personnes prévoir :

- . 200g de farine,
- . 4 œufs,
- . 8 cuillères à soupe de lait,
- . 75g de beurre fondu,
- . 175g de gruyère coupé en dés,
- . ½ sachet de levure chimique,
- . sel et poivre.

## Etapes de préparation (15mn) :

- Préchauffer le four à 170°C ou thermostat 6.
- Mélanger la farine, les œufs, le lait, le beurre et la levure.
- Saler et poivrer , puis ajouter le jambon et le gruyère.
- Bien mélanger le tout.
- Verser dans un moule à cake et cuire 45mn à 170° C (thermostat 6).

Il est parfois nécessaire de couvrir d'aluminium en milieu de cuisson.

- Laisser refroidir, puis démouler.