

Le cake aux noix, jambon et comté d'Isabelle

Journée balade à chailley 19 septembre 2011



Ingrédients:

- . 200g de farine,
- . 1 sachet de levure,
- . 10cl d'huile d'olive,
- . 10cl de lait,
- . 3oeufs,
- . 75g de noix,
- . 100g d'allumettes de jambon,
- . 100g de comté et 25g de beurre.
- .

Etapes de préparation :

- Préchauffer le four à 200°C pendant 10mn.
- Verser la farine et la levure dans un saladier.
- Mettre l'huile et le lait, mélanger puis incorporer les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque.
- Concasser les noix et découper en dés le comté.
- Ajouter le jambon, les noix et le comté à la préparation.
- Beurrer et fariner le moule, verser le mélange et enfourner 40mn.