

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Temps de préparation 25 mn
Temps de cuisson 45 mn

Préchauffer votre four n°7 ou th 175/200°
Battre les 3 oeufs entiers, ajoutez les 125 g de farine, la tasse à café de lait, la tasse à café d'huile, les 200 g de gruyère rapé, et les 300 g de jambon coupé en petit dés.
Salez, poivrez, ajoutez la levure.
Versez dans le moule à cake beurré
Cuisson 45 mn environ à four chaud (n°7 ou th°175/200)
il peut se manger chaud ou froid.
il peut également se déguster à l'apéritif.

Commentaires

Vous pouvez remplacer le jambon par le même poids de lardons fumés.
vous les poêlerez 3 à 4 mn, vous les débarrasserez de la graisse avant de les incorporer à votre préparation
Vous pouvez congeler en entiers ou en tranches (cela vous permet de prendre la quantité désirée).

Ajouter un commentaire



CAKE BRIOCHE AU JAMBON



Ingrédients

125 g de farine
3 oeufs
200 g de gruyère rapé
1 tranche de jambon de 300 g
1 tasse à café de lait
1 tasse à café d'huile
1 sachet de levure
1 moule à cake

