



Cake façon raclette



Le cake pour l'apéritif avec les restes de fromage de raclette , surprenant mais délicieux !

Pour 1 cake (moule traditionnel)

Ingrédients :

4 œufs

220 g de farine

10 cl de lait

12 gr de levure chimique

200 g de fromage à raclette

250 g de talon de jambon blanc

8 petits cornichons

1 cuillère à soupe d'huile de tournesol

Sel, poivre

Recette :

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure chimique.

Ajouter les œufs un à un puis incorporer le lait et l'huile.

Homogénéiser la préparation.

Couper le talon de jambon en petits dés. Tailler le fromage en petits cubes et couper les cornichons en rondelles.

Incorporer tous ces ingrédients à la pâte.

Saler et poivrer.

*Homogénéiser puis verser la pâte dans un moule à cake **bien graisser**.*

Enfourner pendant 40 minutes environ.

Démouler puis laisser refroidir sur une grille.

Conseil - infos :

Le fromage à raclette est disponible sous de nombreuses variantes : au poivre, fumé, au vin blanc, au cumin... Vous pouvez utiliser la sorte de votre choix pour donner la saveur souhaitée à votre cake.

Vous pouvez aussi remplacer le jambon blanc par un jambon fumé .