

CAKE SALÉ au JAMBON CŒUR DE BRAISE ET PRUNEAUX



Personnes
8 Personnes



Préparation
25 minutes



Cuisson
45 minutes

Les Ingrédients

- 2 tranches de Jambon Cœur de Braise PETITGAS
- 150g de farine
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 125ml de lait
- 100ml d'huile de tournesol
- 80g de pruneaux
- 100g de gruyère râpé
- 1 c. à soupe de moutarde
- Thym frais
- Paprika
- Sel / Poivre

La Préparation

- I. Dans un grand bol, commencez par mélanger la farine, la levure et le paprika.
- II. Cassez les œufs que vous mélangez l'un après l'autre avec un fouet, puis la moutarde.
- III. Ajouter ensuite l'huile et le lait pour obtenir une pâte bien lisse.
- IV. Dénoyautez les pruneaux que vous découpez en morceaux puis farinez-les légèrement.
- V. Salez et poivrez votre pâte à cake et ajoutez au fur et à mesure : le gruyère, les pruneaux, les tranches de Jambon Cœur de Braise PETITGAS (découpées en lamelles ou dés), le thym.
- VI. Mélangez le tout délicatement avec une spatule.
- VII. Versez la préparation dans un moule à cake beurré et fariné.
- VIII. Enfournez à four chaud, 180°, pendant 45 minutes.
- IX. Laissez refroidir avant de démouler et déguster.



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

Bon appétit !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

