

Recette **Cake au fromage à raclette et au jambon fumé** ★★★★★



Facile

Pour 6 personnes :

- 175 g de farine
- 6 tranches de fromage à raclette 'ramieroux'
- 3 tranches de jambon fumé
- 4 oeufs
- 12 cl de lait
- 12 cl d'huile
- un demi paquet de levure
- sel, poivre

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Repos : 0 mn

Temps total : 60 mn

-
- **Préparation**
-

• **1** Mélanger la farine, la levure, le sel et le poivre. Attention car le fromage et le jambon sont déjà très salés. Dans un autre récipient, mélanger les oeufs, l'huile et le lait.

• **2** Incorporer les deux appareils l'un à l'autre jusqu'à former une pâte bien homogène. Couper le jambon en petits bouts ainsi que la moitié des morceaux de fromage. Les incorporer à l'appareil.



• **3** Mettre l'appareil dans un moule à cake. Sur le dessus de la pâte, déposer les 3 tranches de fromage restantes. Faire cuire pendant environ 40 à 45 minutes à 175°C (thermostat 6).