

CAKE AU BEAUFORT -

Les ingrédients Pour 2 personnes

Le cake :

- 100 g de jambon de pays fumé
- 50 g de beaufort
- 100 g de figues vertes fraîches
- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 oeufs
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de miel liquide
- 1 branche de thym frais
- beurre et farine pour le moule
- sel et poivre du moulin



Préchauffer le four à 180 degrés (th. 6).

Dans un saladier, mélanger la farine et le 1/2 sachet de levure chimique.

Casser à part les oeufs et les battre avec les 5 cl d'huile d'olive, le miel liquide et une pincée de sel, thym fin

Fouetter

Verser dans la farine en faisant un puit et faire la préparation.
Ajouter les carrés de fromage, le jambon et les figues.

15 mn thermostat 6