

Cake jambon & courgette

Jambon, courgette, ail, olives, œufs...



La préparation dans le moule



Le service

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 25 min – Cuisson : 40 min à TH 6 – 180°C



2 jambons blancs



1 courgette



2 œufs



20cl de crème liq.



6 càs de farine



1 sachet de levure



2 gousses d'ail



3 càs H. d'olive



10 olives noires



Fromage râpé

Préparation

1. Eplucher la courgette 1 bande sur 2, la rincer et tailler en dés moyens. Réserver.
2. Tailler les tranches de jambon en dés de 1cm*1cm environ. Réserver.
3. Eplucher, tailler et ciseler finement les gousses d'ail. Les rajouter au bol de courgettes.
4. Râper 4 càs de fromage (Comté ou meule de Savoie)
5. Option : Ciseler 10 olives noires en fines lamelles. Réserver. A incorporer en # 9.
6. Fondre 10 min dans poêle huilée, feu moyen, couvercle, courgette, ail ciselé, 1 càc d'herbes.
7. Dans un saladier, bien mélanger farine, levure et 2 càs d'huile d'olive.
8. Dans un bol, battre les œufs et la crème. Ajouter cette préparation au mélange huile farine.
9. Incorporer dés de jambon, fromage râpé, courgettes et herbes. Poivrer suivant goût, remuer.
10. Verser le tout dans un moule rectangulaire, avec du papier sulfurisé au fond du moule.
11. Enfourner 40 min à TH 6. au milieu du four, ventilation naturelle. Laisser refroidir 10 min.

* * * 26 mai 2023 * * *