LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Cake jambon cru, chèvre & figue

Pour 4 personnes | **Très facile**

65 min | **2.02€ La portion** (prix indicatif)

La gourmandise du confit de figue dans ce délicieux cake salé ! Pour encore plus de miam, ajoutez 40 g de cerneaux de noix dorés et 1 figue fraîche.

Les ingrédients

- **100 g** de Jambon cru
- **120 g** de Buche de chèvre
- **200 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **2 pièce** de Oeuf
- **0.75 sachet** de Levure chimique
- **80 ml** de Huile de tournesol
- **160 ml** de Lait demi écrémé
- **75 g** de Confit de figue

Étapes de préparation

Préparation : 15 min | **Cuisson :** 50 min | **Attente :** 0 min

1. Préchauffez votre four à 175°C en chaleur traditionnelle.
2. Coupez 120 g de chèvre en petits morceaux.
3. Dans un saladier, mélangez 2 œufs, 200 g de farine, 2/3 d'un sachet de levure et 80 ml d'huile de tournesol. Mélangez à 90 %.
4. Chauffez 160 ml de lait env. 30 sec au micro-onde s'il était au frais. Versez-le dans le saladier tout en mélangeant.
   Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
5. Ajoutez 75 g de confit de figues

Déchirez 100 g de jambon cru à la main et ajoutez-le aussi dans la pâte. Mélangez.

6. Ajoutez les morceaux de chèvre.
   Vous pouvez ajouter 40 g de cerneaux de noix dorés si vous en avez.
   Mélangez pour répartir la garniture.

7. Versez le tout dans un moule à cake (beurré ou non selon votre moule).
   Pour pimper votre visuel, vous pouvez couper des quartier de figue fraîche et les ajouter (chair vers le haut) sur le dessus du cake avant d'enfourner.

8. Enfournez entre 45 et 50 minutes, ou jusqu'à ce qu'une pointe de couteau plantée au centre ressorte propre.
   Si le cake est cuit en surface mais pas à l'intérieur, recouvrez-le avec une feuille d'aluminium et poursuivez la cuisson.

9. Laissez 5 minutes dans le moule à la sortie du four, puis démoulez sur une grille 10 - 15 minutes.
   Ce cake se mange aussi bien tiède que froid.