

[Imprimer](#)

Cake à la mozzarella



Quantité	6 Personne(s)
Préparation	15 min
Cuisson	45 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Cake à la mozzarella

- 150 g de tomates confites
- 1 mozzarella
- 3 tranches fines de jambon de Parme
- 200 g de farine
- 10 cl de lait
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 25 g de beurre allégé (pour le moule)
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de sel fin
- 2 c. à café de poivre moulu

Résumé

pour Cake à la mozzarella

Valeur calorique pour 1 personne: Tomates confites 62,5 kcal - Mozzarella 51,5 kcal - Jambon de Parme 48 kcal - Farine 105 kcal - Lait 5 kcal - Oeufs 45,25 kcal - Beurre 6,6 kcal - Huile d'olive 90 kcal - TOTAL: 413,85 kcal

Préparation

pour Cake à la mozzarella

- 1 Préchauffez le four th. 7 (210°C). Versez la farine et la levure dans un saladier.
- 2 Creusez un puits au centre. Versez l'huile et le lait, salez et poivrez.
- 3 Mélangez en incorporant les œufs un par un.
- 4 Coupez les tomates confites en lamelles, la mozzarella en dés et le jambon en lanières.
- 5 Ajoutez les tomates, la mozzarella et le jambon de Parme à la pâte. Mélangez bien.
- 6 Beurrez et farinez un moule à cake.
- 7 Versez la pâte et tapez doucement le fond du moule sur le plan de travail pour faire partir d'éventuelles bulles d'air. Enfournez et faites cuire 10 min, puis baissez le four th.6 (180°C) et prolongez la cuisson 35 min.

8 Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau.

9 Elle doit ressortir sèche et le cake doit être bombé et bien doré.

10 Laissez tiédir et démoulez sur une grille.

11 Servez tiède ou froid.