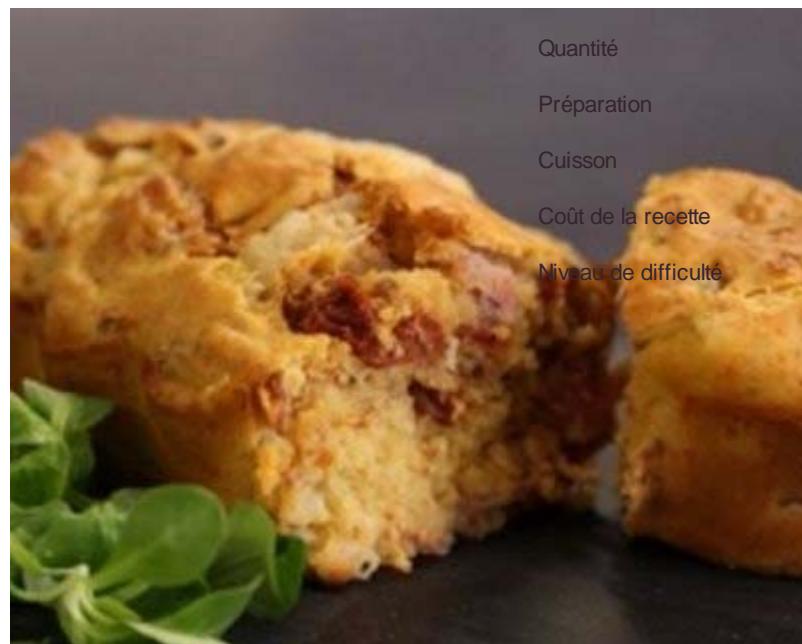


[Imprimer](#)

Cake mozzarella et jambon de parme



Quantité

6 Personne(s)

Préparation

15 min

Cuisson

45 min

Coût de la recette

Pas cher

Niveau de difficulté

Facile

Ingédients

pour Cake mozzarella et jambon de parme

- 3 tranches de jambon de parme
- 1 boule de mozzarella
- 150 g de tomates séchées
- 200 g de farine
- 3 œufs
- 25 g de beurre
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 10 cl de lait
- 1 sachet de levure
- sel, poivre

Préparation

pour Cake mozzarella et jambon de parme

- 1** Préchauffez le four à th. 7 (210°C).
- 2** Dans un grand saladier, versez la farine, faites un puits au milieu et versez le lait et l'huile. Salez et poivrez.
- 3** Commencez à mélanger puis ajoutez les œufs un par un et pour finir la levure.
- 4** Une fois que la texture de la pâte est bien homogène, passez à la découpe des tomates et de la mozzarella. Coupez les tomates séchées en lamelles. Coupez la mozzarella en petits morceaux.
- 5** Ajoutez les morceaux de tomates et de mozzarella à la pâte.
- 6** Passez à la découpe du jambon de parme en lamelle et intégrez les aussi à la pâte.
- 7** Bien mélanger la préparation et la verser dans un moule à cake.

8 Enfournez 10 minutes à 210° et après ces 10 minutes baissez à 180° pendant 35 minutes.

9 Vous pouvez le déguster en apéritif.