

# CAKE AU NOIX, JAMBON FUME ET COMTE



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 45 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 6 personnes

- 100 g de comté râpé - 100 g de jambon fumé - 100 g de noix décortiquées - PATE A CAKE SALEE : -  
150 g de farine - 1 sachet de levure chimique - 3 oeufs - 120 ml de lait chaud - 100 ml d'huile d'olive -  
sel, poivre

---

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
2. Préparez la PÂTE A CAKE SALÉE : Mettez dans la cuve la farine, la levure, les oeufs, le lait, l'huile d'olive, du sel et du poivre. Lancez le programme PÂTE/GÂTEAU.
3. Ajoutez le comté, le jambon coupé en lanières et les noix décortiquées. Relancez le programme PÂTE/GÂTEAU, 10 secondes pour mélanger puis versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné et enfournez pour 45 minutes.
4. Vérifiez la cuisson en enfonçant une pointe de couteau au centre du cake, elle doit ressortir sèche. Prolongez la cuisson au besoin.
5. Démoulez le cake et servez tiède ou froid lors d'un pique-nique.

