Jean Caby
depuis 1919

Le Caby-cake'

Recette pour **4 personne(s)**

Préparation **10 min**

Cuisson **35 min**

Ingrédients

- 1 pack de **poitrine fumée**
- 1 tranche épaisse de **jambon blanc**
- 150g d'olives
- 4 oeufs
- 15 cl de lait
- 200g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile
- sel, du poivre

CONSEILS DE PRÉPARATION

1. préchauffer le four à 180°C
2. couper le jambon en petits cubes, la poitrine en fines lanières et les olives en petites tranches ou en 4
3. dans un saladier, verser la farine et la levure, mélanger
4. ajouter les morceaux de jambon, poitrine et les olives, bien mélanger ; cela empêchera qu'ils tombent au fond du moule à la cuisson
5. dans un autre bol, battre les oeufs, ajouter le lait, l'huile, le sel et le poivre
6. faire un puit dans le saladier de farine, incorporer la préparation aux oeufs et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
7. verser dans un moule chemisé au préalable (beurré et fariné)
8. Faire cuire au four à chaleur tournante à 180°C pendant 35 minutes
9. après refroidissement, couper en tranches et servir

Cette recette est un grand classique. Nous vous invitons à essayer de nouvelles saveurs en remplaçant le **jambon blanc** par du **jambon fumé**, **grillé** ou **caramélisé**.

Jean Caby a dit : Bon appétit !

Retrouvez d'autres idées recettes sur jeancaby.com