

Cake au jambon et Monterey jack râpé - Version Atelier Virtuel

Recette pour 4

Description

Un cake moelleux qui accompagnera bien vos boites à lunch ainsi que vos apéro vidéo.

L'astuce du chef

Une base de cake salé que vous pouvez adapter avec d'autre garniture, faites en sorte de garder toujours la même densité.

Ingrédients

Cake

- 250 Gr Farine
- 4 Unité(s) Oeuf
- 60 Ml Huile de canola
- 60 Ml Lait
- 8 Gr Poudre à pâte
- 225 Gr Jambon blanc
- 150 Gr Fromage monterey jack

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-vous d'avoir pesé toutes vos recettes.

Sortez les oeufs sur le comptoir, il est préférable qu'il ait une température ambiante. (plus facile lors des mélanges dans une recette).

Prenez le soins de râper votre fromage.

Matériels

- 1 moule à cake (4 à 8 pers)
- 1 bol, 1 fouet, 1 spatule en plastique
- 1 planche à découper, 1 couteau de chef (grand)
- 2 linges propres, 1 plaque à cuisson (si moule en métal, pas nécessaire).

Mise en place avec le chef

Si vous avez une tranche de jambon blanc épaisse, nous allons réaliser des petits cubes.

Beurrez votre moule à cake, déposez au fond une bande de papier cuisson correspondante aux dimensions de votre moule à cake. beurrez à nouveau le papier au fond du moule.

Cake

Dans un bol, versez la farine, puis les oeufs, commencez à mélanger. Ajoutez l'huile et le lait, ajoutez les dés de jambon, la poudre à pâte, puis finissez avec le fromage râpé.

Assurez-vous d'un mélange homogène, Versez ensuite le mélange dans le moule, au trois-quart.

Le papier au fond du moule vous permettra de le démouler plus facilement.

Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, assurez-vous ensuite que la lame est bien chaude.

Comptez environ 35 à 45 mn.

Bon appétit!