

# Cake au reblochon et au jambon sec

 Facile

 6 personnes

## Ingrédients

---

- 220g de farine
- 3 œufs
- 6 cuillères à soupe de crème ou du bouillon
- 1 sachet de levure
- 150 g de jambon sec en morceaux
- 1/2 Reblochon fermier
- 30 g de beurre fondu
- Sel poivre

## Préparation

---

### Étape 1

Préchauffez le four th.6 (180°C)

### Étape 2

Écroûtez le Reblochon, découpez-le en dés et farinez-les.

### Étape 3

Faites dorer les morceaux de jambon sec dans une poêle, égouttez-les puis farinez-les.

### Étape 4

Mélangez la farine, la levure, le beurre, les œufs, la crème, salez/poivrez.

### Étape 5

Ajoutez le Reblochon et les lardons, mélangez puis versez dans le moule préalablement beurré et fariné.

### Étape 6

Faites cuire 45 minutes.

Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau.

*Bonne dégustation !*