

# CAKE AU REBLOCHON ET AU JAMBON SEC

## INGREDIENTS

- 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
- 
- Préchauffez le four th.6 (180°C)
  - Ecroûtez le Reblochon, découpez-le en dés et farinez-les
  - Faites dorer les morceaux de jambon sec dans une poêle, égouttez-les puis farinez-les.
  - Mélangez la farine, la levure, le beurre, les œufs, la crème, salez/poivrez.
  - Ajoutez le Reblochon et les lardons, mélangez puis versez dans le moule préalablement beurré et fariné
  - Faites cuire 45 minutes.  
Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau.