

Cake aux courgettes jambon d'Ardenne et Bouquet des Moines



20 min



45 min



4 personnes

Ingredients

- 1 Val-Dieu Bouquet des Moines
- 1 tranche épaisse de jambon d'Ardenne (100 g)
- 4 œufs
- 1 petite courgette (± 250 g)
- 1 oignon
- 4 brins de thym
- 200 g de farine fermentante
- 1 dl de lait entier
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- Poivre

Préparation

- > Préchauffez le four à 180 °C. Hachez l'oignon et taillez la courgette en petits dés. Faites-les revenir à bon feu dans une poêle, avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et le thym effeuillé. Ne prolongez pas trop la cuisson : les dés de courgettes doivent rester croquants.
- > Coupez le Val-Dieu Bouquet des Moines et le jambon en dés.
- > Délayez la farine avec le lait et les œufs, au fouet. Ajoutez trois cuillères à soupe d'huile et du poivre. Mélangez, puis ajoutez les légumes, le jambon et le fromage. Mélangez délicatement.
- > Tapissez un petit moule à cake (1,4 l) de papier cuisson. Versez-y la pâte et faites cuire 45 min au four. Laissez refroidir 10 min, puis démoulez sur une grille à pâtisserie.
- > Dégustez tiède ou froid, comme entrée ou comme lunch, avec une salade. Super aussi coupé en dés, à l'apéro.

Astuce

Inutile de saler la préparation : le jambon d'Ardenne et le Val-Dieu Bouquet des Moines apporteront déjà la note salée idéale.



Découvrir
d'autres
recettes

