

Bleu de Sassenage en cake



Catégorie

Entrée



Personnes

5 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



Ingrédients

Fromage : 350 g de [Bleu du Vercors-Sassenage](#) AOC

- 5 oeufs
- 180 g de farine
- 1 pincée de sel
- 2,5 dl d'huile végétale
- 2,5 dl de lait entier
- 1/2 sachet de levure
- 1 tranche épaisse de jambon en dés
- Poivre du moulin.

Préparation

Tamiser la farine et la levure, battre au fouet avec les oeufs, le sel, l'huile et le lait, le poivre afin d'obtenir une pâte lisse.

Incorporer le Bleu du Vercors-Sassenage et le jambon.

Verser dans un moule à cake beurré.

Mettre au four à 180°C pendant une heure.

Laisser refroidir et démouler le cake.