



Cuisine et
dépendances

Cake salé au jambon, tomate et poivron



Ce cake a tout pour plaire : du moelleux, des couleurs, des arômes aux accents méditerranéens, c'est parfait pour un apéro-dinatoire. Je garde la base de la recette du cake, à base d'huile d'olive et de yaourt, colorée par une touche de concentré de tomate : la prochaine fois j'essaierai bien avec du jambon de pays !

Ingrédients (pour un moule à cake de 28 cm de long) :

- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 yaourt
- 50 ml d'huile d'olive
- 1 poivron vert
- 1 petite tomate
- 4 œufs
- 2 tranches de jambon cuit
- 30 g de concentré de tomates (une grosse cuil à soupe)
- une dizaine de feuilles de basilic
- une pincée d'herbes de Provence
- 50 g de parmesan
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Émincer finement le poivron vert. Recouper chaque lanière en deux ou trois. Chauffer une poêle anti-adhésive avec un peu d'eau et y saisir les poivrons. Laisser cuire à couvert 5 à 6 minutes puis couper le feu et laisser tiédir.

Pendant ce temps, couper le jambon en dés et la tomate en fines tranches.

Battre les œufs en omelette. Ajouter le yaourt, mélanger puis incorporer progressivement le farine mélangée à la levure . Homogénéiser le tout au fouet puis verser l'huile d'olive en filet. Rajouter le concentré de tomates, le sel, le poivre, le basilic émincé. Incorporer les dés de jambon, de poivron et le parmesan râpé et répartir le tout en mélangeant avec une spatule.

Verser le mélange dans un moule à cake chemisé de papier sulfurisé. Ajouter sur le dessus les tranches de tomate et saupoudrer d'herbes de Provence.

Enfourner et laisser cuire environ 45 min en vérifiant la cuisson avec une pique en bois : elle doit ressortir sèche . Laisser 30 min dans le four éteint. Démouler ensuite sur une grille à pâtisserie.

Servir tiède ou froid, découpé en tranches.

Cette recette est inspirée de celle du blog de [Soso](#).

Le 20 août 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/08/20/18850971.html>