

entrée

Cake aux carottes et au jambon

POUR 4 PERSONNES

PREPARATION 20 MN

CUISSON 50 MN

1 Pelez et râpez **3 carottes**, couper **2 tranches de jambon** blanc en petits carrés. Préchauffez le four à 180° (th.6)

2 Dans un saladier, battez **4 œufs** au fouet, incorporez **150 g** de **farine** et **1 sachet de levure chimique**. Ajoutez les carottes, le jambon, **4 c. à soupe d'huile d'olive**, **80 g de fromage râpé** et le zeste d'un **demi-citron**. Salez et poivrez.

3 Versez dans un moule en silicone ou un moule à cake classique beurré et enfournez pour 50 minutes