

# Cake au jambon blanc, feta, épinards et olives

## Ingédients



- ✓ 2 échalotes
- ✓ 120 g de pousses d'épinards
- ✓ 20 g + 25 g de beurre demi-sel
- ✓ 4 tranches de jambon blanc Madrange
- ✓ 100 g de feta (ou roquefort)
- ✓ 50 g de mélange de graines (tournesol, courges, sarrasin...)
- ✓ 3 œufs
- ✓ 165 g de farine
- ✓ 2 c. à café de levure chimique
- ✓ 100 ml de lait entier
- ✓ 40 ml d'huile de sésame
- ✓ sel, poivre
- ✓ 2 c. à café d'herbes de Provence
- ✓ 30 g d'olives



1



15 min



20 min



4

## Préparation

Préchauffer le four à 180°C. Eplucher et laver les légumes. Ciseler les échalotes, les faire revenir à feu doux 5 minutes avec du beurre demi-sel (20 g). Ajouter les épinards, assaisonner de sel et de poivre, laisser cuire pendant 2 minutes puis débarrasser.

### Étape 1

Tailler le jambon et la feta en cubes. Torrifier le mélange de graines pendant 8 minutes au four à 180°C.

### Étape 2

Mélanger ensemble la farine et la levure chimique, puis à l'aide d'un fouet, incorporer les œufs.

### Étape 3

Ajouter le lait tout en continuant de mélanger, puis l'huile de sésame, le beurre fondu, le sel, le poivre et les herbes de Provence (vous pouvez également réaliser cette préparation dans un robot mixeur).

### Étape 4

Incorporer les épinards, le jambon, les olives et la feta. Beurrer un moule à cake, saupoudrer de graines sur les parois du moule. Verser la préparation à l'intérieur.

### Étape 5

Cuire au four pendant 35 à 40 minutes. Démouler, puis laisser tiédir sur une grille.

## Le produit phare



*À déguster de préférence encore tiède !*