



Cake

au jambon et aux pruneaux



4
portions

20min

45min



- ✓ 1 bouteille de 200ml Delical Boisson Lactée HP HC Nature
- ✓ 2 œufs (100 g)
- ✓ 100 g de farine
- ✓ 1 sachet de levure
- ✓ 10cl d'huile de tournesol
- ✓ 60g de gruyère râpé
- ✓ 140g de jambon émincé
- ✓ 50g de pruneaux d'Agen
- ✓ Sel, poivre

- ✓ Préchauffez votre four à 180 °C (th 6).
- ✓ Fouettez les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre dans un grand saladier.
- ✓ Ajoutez à la composition obtenue, l'huile et la bouteille de Delical Boisson Lactée HP HC Nature.
- ✓ Ajoutez ensuite le gruyère râpé et mélangez.
- ✓ Coupez les pruneaux en morceaux, mélangez avec le jambon et versez le tout dans un moule non-graissé.
- ✓ Faites cuire au four pendant 45 min.

360 kcal **20,0 g** Protéines
/ Pour 200 ml



L' Astuce Gourmande

Vous pouvez remplacer le jambon par du poulet, du saumon, rajouter des aromates (thym, basilic...) et utiliser des tomates, carottes. Il est possible d'ajouter quelques cuillères de crème fraîche pour gagner en onctuosité et en calories.