

L'équipe éducative des SAPE Thônex (Chapelly, Bout'Choux, Marcelly) vous propose

une activité cuisine

pour s'occuper en famille durant le confinement

CAKE JAMBON-TOMATE-FETA

Ingrédients

- 250 gr. de farine
- 1 sachet de levure
- 4 œufs
- 150 gr. de dés de jambon
- 1 tomate coupée en petits dés
- 100 gr. de gruyère râpé
- 100 gr. de feta
- 10 cl. d'huile d'olive
- 10 cl. de lait
- Sel, poivre et aromates

Préparation

Temps Total : 55 min

Préparation : 10 min

Cuisson : 45 min

- Préchauffer le four à 180°C
- Mélanger la farine, la levure, les œufs, l'huile et le lait
- Remuer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Ajouter les fromages, le jambon et la tomate.
- Saler, poivrer et ajouter éventuellement du basilic ou de la ciboulette.
- Faire cuire 45 minutes au four