

CAKE SURPRISE

Ingrédients : *Pour 4 personnes*

- 150 g de farine
- 1 c. à café de bicarbonate
- 3 œufs
- 2 c. à soupe d'huile
- 2 c. à soupe de lait
- 150 g de gruyère râpé
- 50 g de dés de fromage
- 50 g de dés de jambon

Béchamel

- 65 g de beurre
- 75 g de farine
- ½ litre de lait
- 2 clous de girofle
- 1 c. à soupe de crème
- muscade
- sel



Préparation :

- Mélanger farine,
bicarbonate,
œufs,
huile,
lait,
gruyère,
dés de fromage
et dés de jambon.
- Verser dans un moule à cake beurré.
- Cuire 45 min.
- Faire une sauce Béchamel avec 50 g de beurre bien lisse.
- Incorporer crème et beurre en fin de cuisson.
- Servir avec le cake.