

Cake au Bleu d'Auvergne, Tomates Cerises & Jambon

 Cooking By Cath

À servir en entrée, en plat principal accompagné d'une salade verte ou encore à l'apéritif en utilisant des moules à mini cake (quantité pour 6 mini cakes)

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !



Préparation
10 min



Cuisson
40 min



Durée totale
50 min

 **Catégorie :** APERITIF - ENTREE FROIDE - PLAT PRINCIPAL

 **Nombre :** 8 personnes

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [Batteur](#)
- [MINI BOL](#)
- [MOULE A CAKE](#)

INGREDIENTS

- 100 g dés de jambon
- 200 g [bleu d'Auvergne](#) (AOP)
- 100 g tomates cerises (olivettes)
- 1 [gousse d'ail](#)
- 1 branche [persil](#)
- 20 cl lait concentré (non sucré)
- 3 œufs
- 200 g farine (+ 2 cuillères à café)
- 1 sachet levure chimique
- 60 ml huile (neutre)
- sel & poivre

PREPARATION

Étape 1

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Laver les tomates cerises et les couper en deux sur la longueur
3. Couper le [bleu d'auvergne](#) en gros dès (1 cm)
4. Saupoudrer une cuillère à café de farine sur les dès de fromage et mélanger délicatement
5. Mélanger les dès de jambon avec une autre cuillère à café de farine
6. Éplucher l'ail et [ôter son éventuel germe](#)
7. Laver et [équeuter le persil](#)

Étape 2

1. Installer le mini bol et son couteau dans la cuve du companion
2. Ajouter le persil et l'ail
3. Fermer les couvercles et lancer le robot : vitesse 7 - 10 secondes

Étape 3

1. Ajouter l'huile
2. Fermer les couvercles et lancer le robot : vitesse 4 - 30 secondes

Étape 4

1. Oter le mini bol et réserver

