



Nombre de personnes : 6 (**moule à cake de 24 cm**, pour un moule à cake ou à quiche plus grand, multiplie les quantités par 1,5 ou 2)

Temps de préparation : 15 minutes – Cuisson : 50 minutes

### **Ingrédients :**

- 2 œufs (jaunes séparés des blancs)
- 45 g de beurre
- 55 g de farine
- 250 mL de lait
- 100 g de dés de jambon
- 65 g de comté râpé
- Sel/poivre

### **AU COMPANION**

- 1 – Préchauffer le four à 150°C
- 2 – Dans le bol muni du batteur, battre les blancs en neige en V7 pendant 5 minutes (j'ai utilisé mon robot pâtissier pendant la préparation du reste) puis réserver
- 3 – Verser le beurre coupé en morceau de nouveau dans la cuve muni du batteur , programmer V2, 35 °C pendant 4 minutes (le beurre doit avoir fondu)
- 4 – Ajouter les jaunes, la farine, le lait, un peu de sel et de poivre puis lancer V5 pendant 2 minutes
- 5 – Mettre les blancs en V1 pendant 3 minutes (il ne sont pas incorporés, c'est normal)
- 6 – Pendant ce temps, mettre les dés de jambon et le comté au fond du moule (chemisé d'un papier cuisson s'il n'est pas en silicone).
- 7 – Verser délicatement par-dessus puis lisser la surface avec une spatule

8 – Enfournier pendant 50 minutes

9 – Laisser tiédir avant de déguster voire refroidir 2h au frais pour un démoulage parfait (ce que j'ai fait). Pour le manger tiède (c'est meilleur), il suffira de le remettre sur un papier cuisson et de le repasser au four quelques minutes à 150°C

### **SANS COMPANION**

1 – Préchauffer le four à 150°C

2 – Au bain marie ou au micro-ondes, faire fondre le beurre et attendre qu'il refroidisse

3 – Battre les blancs en neige et réserver

4 – Fouetter les jaunes et le beurre puis ajouter la farine et le lait petit à petit en fouettant, saler et poivrer et remélanger.

5 – Incorporer les blancs délicatement à cette préparation (ne pas trop insister)

6 – Mettre les dés de jambon et le comté au fond du moule (chemisé d'un papier cuisson s'il n'est pas en silicone).

7 – Verser délicatement par-dessus l'appareil à cake puis lisser la surface avec une spatule

8 – Enfournier pendant 50 minutes

9 – Laisser tiédir avant de déguster voire refroidir 2h au frais pour un démoulage parfait (ce que j'ai fait). Pour le manger tiède (c'est meilleur), il suffira de le remettre sur un papier cuisson et de le repasser au four quelques minutes à 150°C