



Cake au jambon et aux cornichons Jardin d'Orante

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 35 min

Recette pour 1 cake d'environ 12 parts

Ingrédients

- 100 g de cornichons Le Petit Cornichon à l'Estragon Jardin d'Orante
- 100 g de jambon
- 150 g de fromage râpé
- 30 g de tomates confites
- 250 g de farine
- 4 œufs entiers
- 50 ml d'huile d'olive au Basilic Jardin d'Orante
- 1 sachet de levure

1. Faire préchauffer le four à 180°C.
2. Découper le jambon, les cornichons et les tomates en petits morceaux.

3. Mélanger la farine, les œufs, l'huile d'olive et la levure, puis ajouter le jambon, les cornichons, les tomates confites et le fromage râpé.
4. Mélanger bien et verser la préparation dans un moule à cake.
5. Faire cuire pendant 35 minutes.

Ce cake se prépare avec des cornichons français Jardin d'Orante.
Attendez un peu avant de le déguster. S'il est très bon tiède, il est encore meilleur froid !

© [Jardin d'Orante](#)