Les cakes salés de Josette

Cake courgettes, chèvre

Ingrédients :
3 oeufs (bio) ; 150 g de farine +1 paquet de levure ; 8 cl d'huile d'arachide ; 12,5 cl de lait ; 200 g de fromage chèvre frais (bûche) ; 1 ou 2 courgettes suivant la grosseur ; 100 g de lardons ; sel,poivre, herbes de Provence, origan.

Préparation :
Faire revenir les lardons dans une poêle.
Couper les courgettes et le fromage de chèvre en petits morceaux.
Battre les œufs.
Ajouter farine, levure, huile, lait, sel, poivre, herbes et origan, puis lardons, courgettes et fromage de chèvre.
Mettre tout le mélange dans un plat à cake.

Cuisson :
45 minutes, four chaud à 180 degrés au deuxième étage du four en partant du bas.

Cake fromage jambon

Ingrédients :
3 oeufs (bio) ; 100 g de farine+1 paquet de levure ; 1 dl de lait ; 1 dl d'huile ; 200 g de gruyère ; 300 g de jambon blanc ; quelques olives ; sel, poivre.

Préparation :
Battre les œufs.
Ajouter farine, levure, lait, huile, sel.
Ensuite quelques olives, jambon et gruyère.
Verser dans un moule à cake.

Cuisson:
Cuire 45 minutes à four chaud à 180 degrés.

Bon appétit !