

## Cake aux carottes et au jambon

200 g de farine

4 oeufs

150 g de fromage râpé

6 grosses carottes

150 g de dés de jambon

75 ml d'huile d'olive

100 ml de lait

1 petit oignon

1 petite gousse d'ail

1 sachet de levure

Sel, poivre, muscade

Faire cuire 4 carottes dans de l'eau bouillante salée.

Découper les 2 autres carottes en dés et réserver.

Dans un grand saladier, mélanger la farine et la levure, ajoutez les œufs, l'huile et le lait et bien mélanger.

Découper les carottes cuites en gros morceaux et les faire revenir quelques minutes dans un peu d'huile d'olives, avec l'oignon émincé et l'ail. Mixer le tout en purée.

Dans une poêle, faire revenir les dés de jambon et de carottes.

Mélanger la purée de carottes et le fromage râpé à la préparation précédente, et ajouter les dés de jambon et de carottes.

Ajouter sel, poivre et muscade. Bien mélanger.

Verser dans un plat à cake beurré et fariné. Enfourner à four préchauffé à 220 °C environ une heure.