

RECETTE CH'TI CAKE À LA BIÈRE, AU JAMBON ET...



☰ **Ingrédients :** 150g de farine
10 cl de lait
3 oeufs
5 cl d'huile d'olive
5 cl de **bière blonde Ch'ti**
100 g de Cheddar râpé
150g de dés de jambon fumé en dés
1 sachet de levure chimique
Sel

👉 **Préparation :** Commencez par vous diriger lentement mais sûrement vers votre four. Une fois devant celui-ci, allumez-le pour le préchauffer à 180°C ou Thermostat 6. Il est vrai que nous aurions pu dire simplement "préchauffez votre four", mais dans la rédaction comme dans la préparation d'une **recette du Nord**, il faut savoir prendre son temps. Et pour ne pas gâcher ce **cake à la bière du Nord, au jambon et à la moutarde**, nous allons prendre notre temps.
Prenez un saladier pour y fouetter les oeufs avec la farine et le sachet de levure (sans le sachet :-)).
Ajoutez-y l'huile, le lait et la **bière Ch'ti blonde du Nord**. Mélangez.
Ajoutez-y le jambon, la moutarde et le Cheddar et salez raisonnablement.

Versez le tout dans un moule à cake et mettez votre **cake à la bière du Nord, au jambon et à la moutarde** au four pendant 45 mn.

Dégustez froid ou tiède.

🕒 **Temps de préparation :** 20 minutes

🕒 **Temps de cuisson :** 45 minutes

🌟 **Difficulté :** Facile