

# Cake au jambon façon fougasse

Il vous faut :

- 250 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 3 gros œufs
- 20 cl de crème liquide
- 10 cl d'huile d'olive
- 200 gr de lardon
- 125 gr de gruyère râpé
- Quelques morceaux de fromage de chèvre tranché fin

Facultatif : olives noires, poivrons, ail, thym, etc. à votre convenance

.....  
Préchauffez le four à 180 °  
.....

Mélangez la farine, la levure, le sel, les œufs, l'huile d'olive, la crème liquide...  
Ajoutez les lardons et éventuellement les olives noires...(et autres ingrédients que vous souhaitez)

Sur une plaque à pâtisserie mettez un papier sulfurisé et videz la préparation dessus...

Etalez sur une hauteur d'environ 1cm d'épaisseur en faisant un rectangle...

Parsemez de tranche fine de fromage de chèvre...

Saupoudrez le gruyère râpé par dessus, poivrez généreusement et d'un peu de thym...

Enfournez pour 35 mn à 180°

Réserved sur une grille et laissez un peu refroidir avant de déguster...

Et bon appétit bien sur...