 **Cake au brocoli**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/08/Cake-au-brocoli-DSCN5967-1.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1** [**brocoli**](http://recettes.de/brocolis)  
**- 8 fines tranches de jambon cru (1)**  
**- 180 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 105 g de lait**  
**- 90 g d'huile d'olive**  
**- 3 œufs**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 moule à cake de 26 cm X 10 tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Nettoyer le brocoli et le détailler en fleurettes.  
Les faire cuire pendant 2 minutes à l'eau bouillante salée.  
Les rafraichir et les égoutter. J'ai utilisé 200 g de fleurettes cuites.  
Couper le jambon en petits dés.  
Mélanger dans un saladier la farine et la levure;  
Faire un puits et y déposer le lait, l'huile et les œufs.  
Mélanger au fouet jusqu'à obtention d'une pâte lisse.  
Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/?s=sel+aux+herbes) pour moi) et poivrer.  
Incorporer les dés de jambon et les fleurettes de brocoli.  
Remuer délicatement.  
Verser la pâte dans le moule.  
Laisser reposer pendant 1 heure au réfrigérateur.  
Enfourner pendant 45 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille.  
Servir tiède ou à température ambiante.