 **Gâteau piémontais**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/Mai/Gateau-piemontais/Gateau-piemontaisDSCN4370_24333.jpg)  
**Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 75 g de farine** **- 75 g de polenta** **- 2 càc de levure chimique** **- 60 g de comté râpé** **- 60 g de parmesan râpé** **- 200 ml (225 g) de lait** **- 100 ml (95 g) d'huile d'olive** **- 3 œufs** **- 1 petite boîte de maïs (140 g)**  
**- 150 g de râpé de jambon fumé** **- quelques brindilles de thym** **- sel & poivre du moulin** **- muscade râpée**  
**1 moule à manqué de 20 cm de diamètre huilé** **(moule marguerite pour moi)**

**Préchauffage du four à 180°C** (chaleur tournante)

* Dans un saladier mélanger la farine, la polenta et la levure.
* Ajouter les fromages, sel, poivre et muscade et mélanger.
* Faire un puits et y casser les œufs. Verser l'huile et le lait et mélanger à la fourchette en intégrant peu à peu le mélange sec, jusqu'à obtenir une pâte homogène.
* Incorporer les grains de maïs, le râpé de jambon et des feuilles de thym.
* Verser la préparation dans le moule.
* Enfourner pour 45 minutes environ (vérifier en piquant, la pointe de l'aiguille doit ressortir sèche).
* Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler sur le plat de service.

***Déguster chaud, tiède ou froid, en plat principal avec une salade, en entrée ou encore, coupé en cubes, à l'apéritif.***