 **Cake au brocoli**

 **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** 

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.