**Cake au reblochon et jambon**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/06/cake-au-reblochon-et-jambon-p1010934-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

 **- 150 g de** [**Reblochon**](https://recettes.de/reblochon)  
**- 150 g de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon) **en dés**   
**- 200 g (20 g + 180 g) de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**-  ¼ de càc de** [**ras el hanout**](https://recettes.de/ras-el-hanout)  
**- ¼ de càc de** [**cumin**](https://recettes.de/cumin) **en poudre  
- ¼ de càc de sel  
- Poivre du moulin**  
**- 105 g de lait**  
**- 60 g d'huile d'olive**

**1 moule à cake de 24 cm x 9 en silicone ou tapissé de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Couper le reblochon en petits dés dans un bol et l'enrober de 20 g de farine  
pour que les morceaux ne restent pas amalgamés.  
Mélanger le reste de la farine avec la levure, les épices, le sel et du poivre.  
Faire un puits et y verser le lait, l'huile et les œufs.  
Mélanger au fouet jusqu'à ce que la pâte soit homogène.  
Ajouter le Reblochon et le jambon en mélangeant à la spatule.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 35 minutes.  
Laisser tiédir un peu avant de couper délicatement en tranches.  
Servir chaud ou tiède avec une salade.