**Cake au reblochon et jambon**

 **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** 

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.