

**CAKE AU JAMBON MAISON 180g**


Niveau	ENTREES FROIDES MAISON		
Catégorie	3000 Entrees		
Type	361 Quiches<15%MG		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:15	Cuisson	00:45
		Repos	01:30

Descriptif	Cake au jambon		
Note			
Coût matière portion HT	0,57	Prix de vente réel TTC	0,00
Coût matière total HT	0,57	Coefficient multiplicateur	0,00
Marge brute	-0,57		

**Progression**

Mettez la farine, la levure, les oeufs, le lait, l'huile, la muscade, le sel et le poivredans le bol d'un robot. Mixez pendant 1 minute. Ajoutez les dés de jambon, la macedoine égouttée et versez dans un moule beurré. Parsemez de pignons, glissez au four (thermostat 6 soit 180°C) pendant 50 minutes environ. Laissez reposer durant 5 minutes avant de démouler.

**Ingrédients**

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
FARINE MENAGERE T55 - ST 1000 G	25,000	Gramme	0,00	0,01
LEVURE CHIMIQUE - ST 11 G X 96	0,150	Sachet	0,14	0,02
OEUFS FRAIS MOYEN 53/63 X 90 - Frais	0,500	Piece	0,08	0,04
LAIT 1/2 ECREME UHT - BRIK 1000 G - Frais	18,000	Gramme	0,00	0,01
HUILE OLIVE - VERRE 100 CL	1,500	Cl	0,04	0,06
JAMBON SUPERIEUR DD - 1/2 - PCE 3000 G - Frais	50,000	Gramme	0,01	0,33
MACEDOINE LEGUMES - BTE 4/4 800 G	50,000	Gramme	0,00	0,07
PIGNONS PINS - ST 1000 G	2,000	Gramme	0,01	0,03
SEL FIN - SAC 1000 G	0,150	Gramme	0,00	0,00
POIVRE BLANC MOULU - BTE 365 G	0,050	Gramme	0,01	0,00