

CAKE CHORIZO & CHÈVRE



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 3 œufs
- 1 pot de fromage blanc (= 100g)
- 3 pots de farine (= 150g)
- ½ pot d'huile de tournesol de préférence (= 50g)
- Chèvre frais 100g
- Chorizo 100g
- Moutarde 2 càs
- Levure chimique ou bicarbonate de sodium

Astuces :

- Remplacer le chorizo par des olives ou des tomates séchées.
- Remplacer le chèvre par de l'emmental.

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 45 minutes
Pour 1 cake de 20 cm

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un saladier, fouetter les œufs.
3. Ajouter le fromage blanc et la moutarde et mélanger.
4. Ajouter la farine, la levure ou le bicarbonate et l'huile et mélanger.
5. Enlever la peau du chorizo, le couper en fines lamelles et mixer le tout avec le fromage de chèvre. Ajouter ce mélange à la préparation.
6. Déposer une feuille de papier sulfurisé dans le moule à cake pour faciliter le démoulage après cuisson.
7. Verser la préparation dans le moule à cake.
8. Faire cuire 40 à 45 minute. À la sortie du four, démouler et laisser reposer avant de découper et de servir.



@Recettes100faim.fr