

Cakes salés

Cake au chorizo et aux olives



30 min 15 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

344

CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour le cake

200 g **Farine**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
150 g **Gruyère râpé**
150 g **Lait demi-écrémé**
100 g **Olives noires**
75 g **Beurre**
70 g **Chorizo**
10 g **Levure chimique**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Couper les olives dénoyautées en quatre. Réserver.
- 2 Couper le chorizo en deux tronçons. Couper les tronçons en quatre dans la longueur.
- 3 Couper les tranches en dés, les réserver dans un bol.

Étape 2

Préparation de l'appareil

- 1 Passer le beurre au micro-onde.
- 2 Dans un saladier, mettre la farine, la levure et du sel.
- 3 Dans une autre saladier, casser les oeufs puis ajouter le lait. Bien mélanger au fouet.
- 4 Ajouter les oeufs au lait dans la farine sans arrêter de mélanger.
- 5 Ajouter le fromage râpé, mélanger, incorporer le beurre fondu.
- 6 Ajouter les dés de chorizo et les morceaux d'olives.

Étape 3

Cuisson des cakes

- 1 Préchauffer le four à 180°(Th.6).
- 2 Utiliser une poche à douille pour remplir les moules individuels d'appareil aux deux tiers. A défaut, utiliser une cuillère à soupe.
- 3 Enfourner pendant 10 à 15 minutes. Pour un moule familial, compter 30 à 40 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les cakes du four, les démouler et les débarrasser sur une grille à pâtisserie.
- 2 Dresser une assiette avec les cakes, ajouter éventuellement un ramequin de sauce, comme un ketchup basque à base de piquillos.
- 3 Eventuellement, couper les cakes en deux dans la longueur.
- 4 Garnir l'assiette de quelques olives noires.