Cakes salés

Cake aux carottes et aux pignons

1h10	25 min	45 min	0	357
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

- 250 g **Carotte(s)**
- 150 g **Farine**
- 1 sachet(s) **Levure chimique**
- 4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 50 g **Gruyère râpé**
- 80 g **Chorizo**
- 50 g **Pignons de pin**
- 10 cl **Lait demi-écrémé**
- 3 cl **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du cake aux carottes et aux pignons

1. A l'aide de l'économe, éplucher les carottes.
2. Râper les carottes.
3. Dans un saladier, battre les oeufs en omelette.
4. Ajouter la farine, la levure, le lait, l'huile et mélanger vigoureusement.
5. Assaisonner de sel et de poivre.
6. Couper le chorizo en morceaux.
7. Verser les carottes râpées et mélanger.
8. Ajouter le gruyère râpé, les pignons et les morceaux de chorizo.
9. Verser dans un moule à cake.
10. Utiliser un moule en silicone ou tapisser le moule à cake de papier sulfurisé afin de démouler le cake facilement.
11. Faire cuire au four à 180°C (Th.6) pendant 45 minutes.
12. La cuisson est terminée lorsque la pointe du couteau plantée dans le cake ressort sèche.
13. Laisser le cake tiédir quelques instants avant de le démouler.