Arnaud Besnard

Cakes salés

Cake au chorizo et aux olives

30 min	15 min	15 min	0	344
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.