

## Cakes salés

# Petits cakes salés



<b>35 min</b>	<b>15 min</b>	<b>20 min</b>	<b>0</b>	<b>370</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

### Étape 1

Préparation des tomates confites

- 1** Ôter les tomates cerises de la grappe puis les couper en deux.
- 2** Déposer chaque tomate sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé, côté coupé en haut.
- 3** Assaisonner d'huile d'olive, de sel, de sucre, de poivre et d'herbes de Provence.
- 4** Enfourner pendant 30 minutes dans un four sur position chaleur tournante à 100°C (Th.3).

### Étape 2

Préparation de l'appareil

- 1** Mettre la farine, la levure et les oeufs un à un dans un saladier. Mélanger à l'aide d'un fouet entre chaque oeuf.
- 2** Caler le saladier sur le plan de travail avec un torchon et verser l'huile en filet tout en mélangeant.
- 3** Ajouter le lait et la crème liquide, mélanger entre chaque ajout.
- 4** Sans crème liquide : augmenter la quantité de lait. La crème est seulement là pour donner plus de moelleux.
- 5** Incorporer enfin le gruyère râpé.

Ingrédients  
pour 8 personnes

#### Ingrédients pour les tomates confites

100 g **Tomate(s) cerise**  
 1 c. à soupe **Huile d'olive**  
 1 c. à café **Sucre semoule**  
 1 c. à café **Herbes de Provence**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

#### Ingrédients pour la pâte

150 g **Farine**  
 3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
 100 g **Gruyère râpé**  
 10 cl **Huile d'olive**  
 80 ml **Lait demi-écrémé**  
 45 ml **Crème liquide (fleurette)**  
 8 g **Levure chimique**

#### Ingrédients pour les garnitures

70 g **Mozzarella**

6 Saler et poivrer au goût, mélanger.

7 Séparer l'appareil en trois saladiers pour les trois cakes différents.

### Étape 3

#### Préparation des différents cakes

- 1 Mettre la moutarde de Meaux à l'ancienne et les feuilles d'estragon, entières ou ciselées, dans un premier saladier. Bien mélanger.
- 2 Ciseler les feuilles de basilic et les ajouter au deuxième saladier.
- 3 Couper la mozzarella en petits dés, les ajouter au deuxième saladier et mélanger.
- 4 Couper les figues en 6 à 8 quartiers selon leur grosseur, puis couper chaque quartier en deux. Les ajouter au troisième saladier.
- 5 Découper le Saint Marcellin en deux dans l'épaisseur, puis cubes. L'ajouter au troisième saladier. Bien mélanger.
- 6 Découper le jambon serrano en lanières et réserver.

### Étape 4

#### Cuisson des cakes

- 1 Garnir des moules à cakes individuels au trois quarts avec les différentes préparations à l'aide de cuillères.
- 2 Si on utilise des moules en silicone, les placer avant remplissage sur la plaque du four afin de les déplacer plus facilement.
- 3 Bien tasser les préparations dans les moules en tapotant le fond contre le plan de travail.
- 4 Sortir les tomates confites du four et en déposer une sur chaque cake basilic/mozzarella.
- 5 Enfourner pendant 20 minutes à 180°C (Th.6).

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Sortir les cakes du four, les démouler et les disposer sur une assiette de dressage.
- 2 Piquer les tomates confites restantes sur quelques feuilles de roquette avec un cure dent et les épingler sur les cakes tomate-mozzarella.
- 3 Piquer les tranches de serrano en chiffonnade sur le dessus des cakes figue-Saint Marcellin.

2 c. à soupe **Moutarde ancienne**  
2 **Figue fraîche**  
1 **Saint Marcellin**  
2 tranche(s) **Jambon cru**  
2 branche(s) **Basilic**  
2 branche(s) **Estragon**  
1 **Roquette**