

Cake au chorizo et aux poivrons

Voilà la recette in-ra-table du cake au chorizo et aux poivrons ! Un délice pour un apéritif dinatoire, pour un petit repas du soir ou même pour un pique-nique savoureux, ce cake salé associe le piquant du chorizo et la saveur affirmée des poivrons. Il est juste parfait et réglera petits et grands ! Suivez cette recette, et vous nous en direz des nouvelles.

Préparation : 10 min

Cuisson : 45 min

Total : 55 min

Quantité : 8

Ingrédients

150 g Farine de blé
100 g Gruyère râpé
80 g Chorizo
Poivron(s) rouge(s) en boîte
3 Œuf(s) entier(s)
12.5 cl Lait tiède
10 cl Huile de tournesol
1 sachet(s) Levure chimique
Sel
Poivre du moulin

Préparation

Préchauffez le four à th.6 (180°C).

Battez les œufs entiers dans un saladier. Ajoutez la farine et la levure chimique puis mélangez. Ajoutez petit à petit, en continuant de mélanger, l'huile de tournesol et le lait tiède. Remuez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène.

Coupez le chorizo en petits morceaux. Egouttez les poivrons, puis émincez-les en fines lamelles. Ajoutez le gruyère râpé, le chorizo et le poivron au mélange. Salez et poivrez à votre goût puis remuez bien.

Beurrez et farinez un moule à cake et versez-y la préparation. Enfourez le cake et laissez-le cuire pendant 45 min en vérifiant la cuisson avec la pointe d'un couteau. Elle doit ressortir sèche et propre à la fin de la cuisson.

Laissez le cake au chorizo tiédir sur une grille à la sortie du four puis démoulez-le dans un plat de service. Dégustez-le tiède ou froid accompagné d'une salade verte assaisonnée, en guise d'entrée, ou découpé en petits cubes à l'apéritif.

Nutrition

calories : 315 calories

<https://www.cuisineaz.com/recettes/cake-au-chorizo-et-aux-poivrons-57696.aspx>

* Partagé avec l'application My Recipe Box *

Régine Brau