

Les bases

LE CAKE SALÉ, RECETTE FACILE ET INLOUPABLE

INGRÉDIENTS

- 200 g de farine
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 10 cl de lait

PRÉPARATION

Commencez par bien mélanger la farine avec la levure dans un bol à part.

Dans un deuxième récipient (grand cul-de-poule à pâtisserie), mélangez les oeufs, le lait, puis l'huile en terminant par la farine.

Rajoutez-y ensuite vos ingrédients du moments !
Jambon en dé, chorizo, gruyère râpé, ciboulette, légumes d'été tels que tomate, poivron, courgette...
Laissez parler vos envies !

Mettre ensuite la préparation dans un moule à cake beurré et fariné, et laissez cuire 25 minutes, thermostat 7 (210°C) puis thermostat 6 (180°C) les 15 dernières minutes.

*Au bout de 15 mn de cuisson, lorsque la croûte s'est formée, inciser le cake. Utiliser un couteau aiguisé passé sous l'eau ou légèrement huilé, puis faire une incision d'un seul coup dans le sens de la longueur. attention à ne pas garder la porte du four ouverte trop longtemps !
Il est aussi conseillé de piquer profondément au couteau le cake quelques minutes avant le temps prévu. Si il n'y a aucunes traces de pâte sur la lame, il est cuit !*

Démoulez chaud, c'est prêt !