

Cakes salés

Cake chèvre, noix, raisins & Cake jambon olives

RECETTE POUR 10 PERSONNES

Recette 1

Cake chèvre, noix , raisin

Œufs 6 pièces
Farine 0,300 Kg
Levure chimique 2/3 du sachet (8g)
Huile de tournesol 20 cl
Lait entier 25 cl
Gruyère râpé 0,200 Kg
Chèvre buche 0,400 Kg
Noix 0,100 kg
Raisins 0,100 Kg
Sel, poivre PM

Recette 2

Cake jambon olives

Œufs 6 pièces
Farine 0,300 Kg
Levure chimique 2/3 du sachet (8g)
Huile de tournesol 20 cl
Lait entier 25 cl
Olives 0,200 Kg
Jambon blanc 0,400 Kg
Gruyère râpé 0,200 Kg
Sel, poivre PM



PROGRESSION

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
2. **Découper** le chèvre en morceaux, concasser les noix et mouiller les raisins d'eau tiède (recette 1) ou couper le jambon en dés, dénoyauter et blanchir les olives (recette 2).
3. **Dans un cul de poule, battre les œufs.** Ajouter la farine et la levure chimique. Saler, poivrer. Bien mélanger.
4. Chauffer le lait.
5. Pendant ce temps, incorporer l'huile à la pâte à cake. Ajouter ensuite progressivement le lait chaud en mélangeant bien.
6. **Ajouter le gruyère et remuer.** Mettre les garnitures. Mélanger le tout.
7. **Verser le tout dans un moule à cake** (beurré si nécessaire) et enfourner pour 45 minutes à 180°C (Th. 6).



Notes :
