



Cake chorizo tomates séchées

bienmangeraveclydie



Ingrédients:

150 g de farine
100 g de chorizo
10 tomates séchées
2 cuillères à soupe d'huile
100 g de fromage râpé (ici moitié
gruyère/moitié parmesan)
10 cl de lait
3 œufs
1 pincée de sel

Préparation:

Préchauffer le four à 180 degrés.
Dans un saladier, casser et fouetter les
œufs puis incorporer petit à petit la
farine.
Ajouter le lait, le fromage râpé, le sel
et l'huile (*ici j'ai pris l'huile qui se trouve
dans le bocal des tomates séchées, elle
est parfumé et infusé, trop bonne!*).
Couper les tomates et le chorizo en
lamelles, cubes,...(comme vous voulez
mais assez fin). Les ajouter à la
préparation et mélanger.
Verser la pâte dans un moule à cake,
préalablement huilé s'il n'est pas en
silicone.
Faire cuire environ 30/40 min selon votre
four. Le cake est cuit quand la lame de
couteau ressort sèche.
Simple non? A vous de jouer !
A servir en apéritif ou en plat.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr