

Cake au magret et parmesan

Recette facile pour 6 personnes

Les ingrédients : Farine 150g ; levure 1 sachet ; œufs 3 ; lait 12,5 cl ; huile de tournesol 10 cl ; gruyère râpé 100 g. parmesan râpé 50 g ; magret fumé en tranches 150 g ; poivre (***Eviter le sel à cause du fromage***).

1 Préchauffer le four à 180°C ou th.6

2 Séparer les tranches de magret, et retirer le gras ; couper les en deux.

3 Tiédir légèrement le lait.

4. Beurrer et fariner un moule à cake de 26 cm (en métal).sinon utilisez un moule à revêtement anti adhésif ou en silicone.

5 Verser la farine tamisée avec la levure dans un saladier. Creuser un puits.

6 Ajouter les 3 œufs entiers, l'huile, le lait, le poivre. Mélanger.

7 Incorporer les tranches de magret, le gruyère râpé ; le parmesan.

8 Verser la pâte dans le moule.Cuire30 minutes.

9 Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau (la lame doit être sèche).

10 Démouler après complet refroidissement.

Conseils : Pour une utilisation en apéritif :

Choisir des caissettes individuelles ou des moules à muffin en silicone très légèrement beurrés

Vous pouvez aussi partager la pâte dans deux moules plus petits