

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 18 mini-cakes
(2 moules silicone de 9 cavités)
Préparation 20 minutes
Cuisson 20/25 minutes environ

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).
Dans un saladier, travaillez bien au fouet les oeufs, la farine et la levure.
Incorporez petit à petit l'huile, le lait chauffé, le sel et le poivre.
Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez.
Découpez le foie gras en dés, le magret en lamelles, incorporez le tout à la base.
Versez dans les moules à mini-cakes et faire cuire environ 20/25 minutes.
Piquez avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Démoulez sur une grille et laisser refroidir.

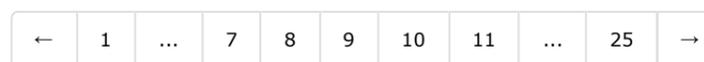
Source
Les cakes de Sophie Dudemaine

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Encore une recette de mini-cakes, excellente pour un apéro dînatoire.
Je n'ai pas utiliser les amandes effilées comme indiquer dans la recette (50 g).
Pour le foie gras 200 g de foie gras de canard et 100 g de magret de canard fumé.
Vous pouvez congeler les mini-cakes

2 commentaires Ajouter un commentaire



CAKE AU FOIE GRAS ET AU

MAGRET FUME



Ingrédients

3 oeufs
150 g de farine
1 sachet de levure
5 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
100 g de foie gras de canard ou d'oie
150 g de magret d'oie ou de canard fumé
1 pincée de sel
2 pincée de poivre

