

MINI-CAKES CHARCUTIER



Ingrédients

- 3 échalottes
- 100 g de chorizo en dés
- 100 g de lardons fumés
- 100 g de dés de jambon
- 3 oeufs
- 150 g de' farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de vin blanc
- 12,5 cl de lait entier ou demi-écrémé chauffé
- 100 g de fromage râpé
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

Préparation

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

Préchauffez votre four à 180°C chaleur tournante.
Epluchez et émincez les échalottes.
Faites rissoler les lardons dans une poêle antiadhésif sans matières grasses, retirez-les sur un papier absorbant.
Ajoutez les échalottes pour les faire dorer un peu.
Dans un saladier, travaillez bien au fouet les oeufs, la farine et la levure.
Incorporez petit à petit le vin blanc le lait chauffé, le sel et le poivre.
Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez.
Incorporez le chorizo, les dés de jambon, les lardons fumés et les échalottes. Mélangez à nouveau.
Versez dans les moules à mini-cakes et faites cuire environ 20/25 minutes.
Vérifiez avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Laissez tiédir quelques minutes, puis démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Pour la base du cake, je me suis inspirée du livre de Sophie Dudemaine " Les cakes de Sophie"

Commentaires



Ces mini-cakes sont excellents à servir en apéro dinatoire, également en un seul cake accompagné d'une salade.
A déguster tiède ou froid.
Vous pouvez également les congeler.
Pour le chorizo doux ou fort selon votre goût, moi j'ai fait moitié doux et moitié fort.

Ajouter un commentaire

