

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).
Coupez le lard en lamelles, faites-les revenir avec 1 cuillerée à café d'huile durant 2 minutes à feu vif, puis ajoutez les noix concassées, le sel et le poivre.
Mélangez et laissez rissoler durant 5 minutes à feu doux.
Pendant ce temps, mélangez au fouet les oeufs, la farine et la levure.
Incorporez petit à petit les 2 huiles et le lait.
Ajoutez le gruyère.
Emiettez le roquefort sur le lard, mélangez et incorporez le tout à la base.
Versez dans les moules à mini-cakes et faites cuire environ 20/25 minutes.
Piquez avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Démoulez sur une grille et laissez refroidir.

Source
Les cakes de Sophie Dudemaine

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Excellent pour un apéro dinatoire, ces petits-cakes sont moelleux et très goûteux, et facile à préparer.
Pour ma part j'ai remplacé le lard par des lardons, je les ai fait revenir dans une poêle antiadhésif sans matières grasses, ajoutez les noix et poivrez uniquement.
Vous pouvez congeler les mini-cakes.

Ajouter un commentaire



MINI-CAKES AU ROQUEFORT, AU LARD ET AU NOIX



Ingrédients

3 oeufs
150 g de farine
1 sachet de levure
5 cl d'huile de noix
5 cl d'huile d'arachide
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
150 g de roquefort
50 g de noix
50 g de lard
1 pincée de sel
2 pincées de poivre
1 cuillerée à café d'huile de tournesol

