

Cake au Chorizo et Cubes de Chèvre



Pour
6 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
40 minutes

Ingédients

Garniture :

Cubes de Chèvre non affiné IQF Soignon	200 g
Chorizo fort	100 g
Courgette	100 g
Olives noires dénoyautées	100 g
Farine	2 cuillères à soupe rases
Huile d'olive	1 cuillère à soupe
Curry en poudre	2 pincées

Pâte :

Farine	200 g
Œufs	3
Huile d'olive	2 cuillères à soupe
Lait	1 petit verre
Levure chimique	1 sachet
Sel et poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 180°C et tapisser un moule à cake de papier sulfurisé.
- Détailler le chorizo en petits cubes.
- Égoutter les olives et les laisser entières.
- Laver et détailler la courgette en petits dés.
- Dans une poêle, faire revenir les dés de courgette avec une cuillerée d'huile d'olive pendant 4 minutes à feu moyen. Ajouter le curry, saler, poivrer, puis réserver.
- Dans la même poêle sans la nettoyer, faire revenir les dés de chorizo durant 2 minutes à feu vif.
- Transvaser tous ces ingrédients dans un grand bol et saupoudrer de 2 cuillères à soupe de farine. Les enrober délicatement, ajouter les Cubes de Chèvre non affiné IQF Soignon, mélanger à nouveau puis réserver.
- Préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients de manière homogène à l'aide d'une spatule ou en les mixant pendant 1 minute dans un robot.
- Incorporer délicatement les ingrédients à la pâte à cake sans trop mélanger. Verser la préparation dans un moule, enfourner et laisser cuire pendant 30 à 40 minutes.
- En fin de cuisson, le dessus du cake doit être bien doré. Vérifier si le cake est bien cuit à l'aide d'une lame de couteau - la lame doit ressortir sèche.
- Le sortir du four et laisser tiédir avant de le servir en petites tranches, accompagnées d'un mesclun de salades de saison !

Pour réaliser cette recette



IQF Cube de chèvre non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr