

QUATUOR DE CAKES N°2



Pour la base salée, pour deux cakes :

Ingrédients :

- 180grs de farine
- 12 cl de lait
- 3 oeufs
- 1/2 sachet de levure
- 8 cl d'huile d'olive
- sel, poivre

Pour la garniture :

- Pour le cake figes séchées magret de canard : 3 ou 4 figes coupées en morceaux (plus ou moins gros c'est au choix), 5 ou 6 tranches de magret coupées (nombre de figes et de magret à ajuster selon vos goûts).
- Pour le cake pesto de pistache/pignons : 3 ou 4 cuillères à soupe de pesto de pistache (ou autre basilic, noisettes, rosso, ...) et une poignée de pignons.

Préparation :

- Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre ci-dessus. Pour deux parfums différents, la pâte en deux.
- Pour le cake figes magret de canard séché : prendre quelques figes séchées et les découper en morceaux, faire de même avec le magret de canard, prendre quelques lamelles et les découper. Mélanger à l'une des deux pâtes, et verser dans l'empreinte.
- Pour le cake pesto de pistaches et pignons : rajouter à la pâte 3 ou 5 cuillères de pesto de pistaches et une poignée de pignons. Puis verser dans l'empreinte.

Pour la base sucrée, pour deux cakes :

Ingrédients :

- 180grs de farine
- 100 grs de sucre
- 3 oeufs
- 1/2 sachet de levure
- 2 cuillères à soupe de lait
- 50 grs d'huile
- 1 yaourt nature

Pour la garniture :

Pour le cake philadelphia/pépites de chocolat : 150grs de philadelphia milka environ et 50grs de pépites de chocolat (à ajuster selon vos goûts)

Pour le cake pêches/amandes /extrait d'amandes amères : 1 à 2 pêches selon la grosseur et vos goûts, 1/2 sachet de sucre vanillé, 40grs d'amandes effilées, 2 gouttes d'extrait d'amandes amères, beurre.

Préparation :

- Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre ci-dessus. Pour deux parfums différents, partager la pâte en deux.

- Pour le cake philadelphia/pépites de chocolat : ajouter 150 grs de philadelphia milka et 50grs de pépites de chocolat (toujours quantités à varier selon vos goûts). Mélanger à l'une des deux pâtes, et verser dans l'empreinte.

- Pour le cake pêches/amandes/extrait d'amandes amères : faire revenir les pêches épluchées et coupées en dés dans une poêle avec un peu de beurre, saupoudrez du sucre vanillé et faire cuire doucement pendant 10 à 15 minutes. Laisser refroidir. Pendant ce temps, faire griller les amandes dans une poêle bien chaude et réserver. Mélanger les pêches refroidies et la moitié des amandes dans la pâte à cake et saupoudrer du reste d'amandes effilées sur le dessus de la pâte.

Enfourner le tout pour 30 à 40 minutes selon votre four.