

Cake espagnol

Chorizo, chèvre et tomates séchées



Pour 2 cakes (24 tranches)

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes

- 340 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 6 œufs (calibre moyen)
- 20 cl d'huile d'olive terredecrite
- 30 cl de lait
- 230 g de chorizo
- 200 g de tomates séchées marinées
- 150 g de chèvre frais
- Poivre
- Sel (facultatif)

Coupez le chorizo en petits morceaux.

Dans une poêle, faites revenir à feu vif les tomates séchées marinées égouttées et le chorizo pendant 5 minutes. *N'ajoutez-pas d'huile les tomates séchées en contient déjà.* Égouttez le contenu de la poêle.

Préchauffez le four à 180° (160° c pour moi).

Tamisez la farine et la levure dans un saladier. Ajoutez les œufs un-à-un en mélangeant à l'aide d'un fouet. Mouillez avec le lait. Ajoutez l'huile d'olive.

Incorporez le chèvre coupé en morceau et la poêlée de chorizo/tomates séchées.

Poivrez. *Si vous salez, faites-le légèrement.*

Répartissez la pâte dans 2 moules à cakes beurrés (pas besoin pour le silicone).

Glissez au four pour 45 minutes en baissant le thermostat à 170° C (150° C pour moi). *Si votre cake colore trop vite, recouvrez-le de papier alu.*

Laissez-les refroidir avant de démouler.

Conservez-les au réfrigérateur pendant 4 à 5 jours ou faites comme moi, congelez les cakes coupés en tranches.