

Cake aux figes et chorizo

par Cecilecooks



Réalisation : 10 minutes

Cuisson : 50 à 60 minutes environ

Quantité : un cake de 22 cm de diamètre

Difficulté : 1

Ingrédients :

180 gr de farine

1 sachet de levure chimique

3 œufs

100 gr d'huile d'olive ou neutre

100 gr de lait

100 gr de gruyère râpé

1 chorizo doux

150 gr de figes moelleuses

sel et poivre

Procédé

1 - Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante. Dans un cul de poule, mélanger la farine et la levure. Incorporer les œufs, l'huile d'olive et le lait. Mélanger. Saler très légèrement et poivrer.

2 - Couper le chorizo en dés d'environ 1cm par 1cm. Couper les figues moelleuses en 4.

3 - Ajouter le gruyère râpé, le chorizo et les figues moelleuses à l'appareil (réalisé en 1-). Mélanger à peine et délicatement, juste pour répartir les aliments dans l'appareil.

4 - Huiler et fariner un moule à cake. Verser l'appareil à cake et enfourner pour 50 à 60 minutes de cuisson. Si votre cake prend trop de couleur, baisser la température à 140-150 ou couvrir de papier aluminium. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau planté dans le cake : la lame doit ressortir propre mais humide. Réserver à température ambiante.

Coup de fouet

- Vous pouvez congeler le cake une fois cuit : le filmer lorsqu'il est presque froid, puis l'enrouler encore du papier aluminium et congeler. Pour la décongélation, sortir le cake environ 6h à l'avance et le faire décongeler au réfrigérateur ou 2-3h à température ambiante.

- Si vous n'êtes pas chorizo, remplacer le chorizo par du magret séché.

- Ajouter noix ou noisettes pour ajouter un peu de croquant.