

Cake au Chorizo

(Recette due à Corinne Mangold : le 23/06/2013)

La recette du cake au Chorizo :

- 2 pots à yaourt de farine
- 1 sachet de levure
- 4 œufs
- $\frac{1}{2}$ pot d'huile
- 1 pot de lait
- 1 chorizo doux ou fort, au choix
- 200 g de gruyère ou comté râpé
- 200 g d'olives vertes sans noyaux

Dans un grand saladier, mélanger la farine, la levure et les œufs.

Verser ensuite l'huile et le lait sans arrêter de tourner.

Mélanger le chorizo préalablement coupé en cubes, le gruyère et les olives à la pâte.

Garnir un moule à cake avec du papier sulfurisé et verser le mélange dedans.

Faire cuire au four 45 mn, thermostat 6.

Déguster tiède avec une salade, ou froid en apéro.

P.S. : on peut varier la recette en ajoutant des herbes de Provence ou du persil à la pâte ainsi que des tomates séchées marinées à l'huile d'olive et coupées en cubes.