



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Cake au crabe et cheddar

 Pour 4 personnes

 Très facile

 55 min

4.87€ La portion (prix indicatif)



Le cake au crabe, essayer, c'est l'adorer.

Les ingrédients

- **200 g** de Chair de crabe
- **150 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **0.75 sachet** de Levure chimique
- **95 ml** de Lait demi écrémé
- **50 ml** de Huile de tournesol
- **75 g** de Mayonnaise
- **75 g** de Emmental rapé
- **0.5 botte** de Ciboulette frais
- **75 g** de Cheddar nature et vintage
- **3 pièce** de Oeuf

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 45 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffez votre four à 180°C en chaleur traditionnelle.
- 2 Mettez 150 g de farine, les 3/4 d'un sachet de levure et 3 œufs dans un saladier. Mélangez à 90 %.
- 3 Chauffez 95 ml de lait env. 30 sec au micro-onde s'il était au frais. Versez-le dans le saladier avec 50 ml d'huile. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 4 Ajoutez 75 g de mayonnaise et 200 g de chair de crabe. Mélangez.

- 5 Ajoutez 75 g d'emmental.
- 6 Ciselez à l'aide de ciseaux les tiges de la moitié d'une botte de ciboulette directement au-dessus du saladier.
- 7 Ajoutez 75 g de cheddar en morceaux (déchirez-le à la main pour des tranches, coupez des petits cubes pour un bloc).
Mélangez pour répartir la garniture.
- 8 Versez le tout dans un moule à cake (beurré ou non selon votre moule).
- 9 Enfournez env. 45 minutes, ou jusqu'à ce qu'une pointe de couteau plantée au centre ressorte propre.
Si le cake est cuit en surface mais pas à l'intérieur, recouvrez-le avec une feuille d'aluminium et poursuivez la cuisson.
- 10 Démoulez à la sortie du four et laissez-le refroidir sur une grille une dizaine de minutes.
Ce cake se mange aussi bien tiède que froid.