



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Cake chorizo, poivron & tomate

 Pour 4 personnes |  Très facile
 70 min | **2.41€** La portion (prix indicatif)



Nous avons opté pour un chorizo doux, plus consensuel, mais libre à vous de choisir un chorizo épicé !

Les ingrédients

- **100 g** de Chorizo (entier, à trancher) doux
- **50 g** de Tomate séchée à l'huile
- **200 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **2 pièce** de Oeuf
- **0.75 sachet** de Levure chimique
- **80 ml** de Huile de tournesol
- **160 ml** de Lait demi écrémé
- **80 g** de Emmental rapé
- **2 pièce** de Poivron toute couleur

Étapes de préparation



Préparation : 20 min



Cuisson : 50 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffez votre four à 175°C en chaleur traditionnelle.
- 2 Enlevez la peau de 100 g de chorizo. Lavez et épépinez un poivron et la moitié d'un autre. Coupez le chorizo, les poivrons et 50 g de tomates séchées en petits dés. Mettez de côté ensemble.
- 3 Mettez 200 g de farine, 3/4 d'un sachet de levure, 80 ml d'huile et 2 œufs dans un saladier. Mélangez à 90 %.
- 4 Chauffez 160 ml de lait env. 30 sec au micro-onde s'il était au frais.

Versez-le dans le saladier avec 80 ml d'huile. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

- 5 Ajoutez 80 g de gruyère, le chorizo, les poivrons et les tomates séchées.
Mélangez pour répartir la garniture.
- 6 Versez le tout dans un moule à cake (beurré ou non selon votre moule).
- 7 Enfournez env. 45 à 50 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.
- 8 Laissez 5 min dans le moule avant de démouler puis faites refroidir sur une grille une dizaine de minutes.
Ce cake se mange aussi bien tiède que froid.