

Cake du montagnard italo-ibérique

Que faut-il ?

3 œufs
200 g de farine
1 sachet de levure
12,5 l de lait ou crème
100 g de fromage rapé
125g de mozzarella
150g de chorizo doux
1 poivron rouge ou jaune
2 cuillérées à soupe d'herbes hachées
(marjolaine, basilic, romarin... au choix
ou mélangées)



Comment faire ?



Coupez la mozzarella en petits cubes, le chorizo en rondelles ou demi-rondelles, le poivron en dés.



Dans un saladier mélangez la farine, la levure et les œufs. Ajouter le lait en continuant à fouetter.



Incorporer le fromage rapé et bien mélanger.



Ajouter la mozzarella, le chorizo, les dés de poivrons et les herbes.



Assaisonnez (sel/poivre).

Versez dans un moule à cake de 26 cm de long.

Glissez dans le four chaud 45 min (th 6, 180°).



Laissez refroidir le cake avant de le démouler.

Servir tiède.

Ce qu'on en dit :

Idéal pour l'apéro après une dure journée en montagne ou à amener dans le sac à dos pour varier des incontournables Granny et épater vos amis.

