

Cake saucisses cacahuètes



Recette n° 1 de Pascalou, Le gourmand

Voici la 1ère recette de mon chéri Pascalou... Il aime bien cuisiner. Il nous livre ici la recette de son fameux cake salé. Celui de ce dimanche sera aux saucisses !

Alors merci pour cette recette et les photos qui vont avec... Lafournaise01

Ingrédients :

- * 200g de farine + pour moule
- * 3 oeufs
- * 1/2 sachet de levure chimique
- * 6 saucisses type knack
- * 100g de cacahuètes salées
- * 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- * 20cl de crème liquide
- * beurre pour le moule



Préparation :

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un saladier, casser 3 oeufs entiers avec l'huile et la crème. Bien fouetter.

Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger.

Incorporer les saucisses coupées en rondelles et les cacahuètes.

Mélanger à ce moment avec une cuillère.

Beurrer et fariner légèrement un moule à cake.

Verser la préparation dans le moule à cake.

Enfourner à 200°C pendant 15 minutes.

Baisser à 180°C et finir de cuire pendant 55 minutes.

Bien surveiller la cuisson en piquant avec la pointe du couteau.

Démouler quelques instants après la sortie du four.

Laisser refroidir et déguster.

Astuces :

Je n'assaisonne pas ce cake car les cacahuètes sont assez salées.

On peut remplacer les saucisses par du jambon ou du thon en gardant les mêmes proportions.

Si la pâte est trop épaisse, on peut ajouter 1 à 2 cuillères à soupe de vin blanc sec.