

QUATUOR DE CAKES N°4



Ingrédients :

- 360grs de farine
- 24cl de lait
- 6 oeufs
- 1 sachet de levure
- 16 cl d'huile d'olive
- sel, poivre
- plus les ingrédients de chaque garniture, quantités à adapter selon vos goûts.

Préparation :

- Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre ci-dessus et diviser la pâte en quatre parties égales, que vous garnirez avec les ingrédients ci-dessous.

Pour la garniture :

- Pour le cake saumon/citrons confits/aneth : morceaux de citron confits pour la décoration sur le dessus. Les proportions sont à ajuster selon vos goûts
- Pour le cake tomates confites/feta/viande des grisons : deux ou trois tranches de viande de grisons, quelques tomates confites, et quelques cubes de feta. Les proportions sont à ajuster selon vos goûts
- Pour le cake aux dés de jambon/olives vertes : les proportions sont à ajuster selon vos goûts.
- Pour le cake roquefort noix : du roquefort coupé en morceaux et des noix coupées en petits morceaux. Idem pour les proportions, c'est à vous de juger.

Enfourner le tout pour 30 à 40 minutes selon votre four.