

Cake printanier aux oignons nouveaux, spirale de coppa



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 6 personnes :

- 3 œufs
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait
- 10 cl d'huile d'olive
- 10 cl de vin rosé
- 6 oignons nouveaux
- 100 g de comté
- 100 g de coppa
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- sel
- poivre du moulin

1. Préchauffer le four à 200°C.

2. Éplucher les oignons. Les couper en rondelles et réserver. Couper le comté en petits dés.

3. Dans un saladier, battre les œufs en omelette. Y ajouter l'huile d'olive, le lait et le vin rosé. Saler et poivrer, parfumer avec les herbes de Provence. Incorporer ensuite la farine et la levure jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajouter les oignons et le comté.

4. Remplir des moules à cakes individuels de la préparation, jusqu'à la moitié. Rouler les tranches de coppa. Les placer dans les moules, bien au centre. Recouvrir de pâte.

6. Faire cuire environ 20 minutes au four.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniacuisine.vox.com>