

CAKE GRUYERE – CIBOULETTE



Pour cette recette, j'ai pris une recette de base pour cakes salés tirée du livre Cakes Maison des éditions Marabout. A cette base, on peut y ajouter ce que l'on veut. Pour cette recette, j'ai fait super simple. En effet, il me restait de la ciboulette que je n'avais pas envie de jeter à la poubelle, il m'est donc venu l'idée de l'utiliser pour un cake. Quant au contenant, vous avez l'embarras du choix : soit vous utilisez un moule à cake classique, soit, avec l'euphorie des moules en silicone, vous réalisez des minis cakes de tailles et formes différentes. Pour un apéritif, c'est très sympa !!!

Pour cette recette, il vous faut le base suivante :

- > 100 ml de lait
- > 100 ml d'huile
- > 3 œufs
- > 180 g de farine
- > 100 g de gruyère
- > 1 sachet de levure
- > sel /poivre

A cette base, j'ai juste ajouté :

- > 20 g de ciboulette émincée
- > 1/2 cc de purée d'ail

Préchauffez votre four à 180 °C (th.6).

Mélangez le lait, l'huile et les œufs puis ajoutez la farine. Battez énergiquement afin d'éviter la formation de grumeaux. Ajoutez le gruyère, la ciboulette et la purée d'ail. Mélangez bien avant d'incorporer la levure. Salez et poivrez.

Si vous utilisez un moule en silicone, versez directement l'appareil dans le moule et enfournez pour 45 min. Piquez un couteau, s'il ressort propre, c'est que le cake est cuit.

Si vous utilisez un moule standard, je vous conseille de le chemiser avec du papier sulfurisé afin de faciliter le démoulage ou bien de bien le beurrer et fariner.

A déguster tiède ou froid.