

## Mexicano cake



Crème Laurette

### Ingrédients :

3 oeufs  
150g de farine à levure incorporée  
70ml d'huile d'olive  
10ml d'huile d'olive aromatisée aux tomates séchées  
130ml de crème fleurette  
100g de cantal râpé  
poivre  
100g de chorizo fort coupé en rondelle  
1/2 poivron coupé en carrés  
70g de cacahuètes salées  
Paprika moulu  
Graines de sésame

### Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans une jatte, mélangez les oeufs et la farine. Incorporez-y doucement les huiles puis la crème tiédie.

Ajoutez-y le fromage, mélangez et poivrez selon votre goût. Incorporez le chorizo, le poivron et les cacahuètes. Mélangez bien et versez le tout dans un moule antiadhésive (pas la peine de le beurrer, il y a assez de matière grasse dans ce cake !!!). Saupoudrez de paprika puis de graines de sésame.

Enfournez pendant 45 minutes.

Démoulez le cake quand il est encore tiède et savourez-le à température ambiante.