



Mini-cakes salés à la farine de châtaigne



Encore des cakes salés sur ce blog... Je ne m'en lasse pas. Mais cette fois-ci, j'ai remplacé la farine de blé par de la farine de châtaigne, qui apporte une saveur particulière à la pâte. Je vous conseille de faire un mix blé-châtaigne, le cake risquerait de s'effriter et d'être trop sec avec uniquement la farine de châtaigne. Pour la proportion de chaque, c'est une affaire de goût : j'ai mis plus de farine de châtaigne pour un goût plus prononcé. Avec le fromage et les figues séchées, c'est un vrai délice !

Ingrédients (pour 6 mini-cakes) :

- 100 g de farine de châtaigne
- 80 g de farine
- 3 oeufs
- les fanes d'une botte de radis (on peut aussi utiliser de l'oseille ou des feuilles d'épinard)
- 100 ml de lait
- 3 cuil à soupe d'huile d'olive
- 100g de Gouda (à défaut prendre de l'Edam ou du chèvre)
- une dizaine de pistaches
- 6 figues séchées
- 1 pincée de levure chimique
- sel, poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Laver à grande eau les fanes de radis. Les couper grossièrement et les faire suer dans une poêle anti-adhésive avec une cuillère d'eau. Laisser cuire à couvert durant quelques minutes, le temps que les feuilles "tombent" puis couper le feu et laisser tiédir.

Couper le fromage et les figues séchées en dés réguliers. Enlever le coquille et concasser les pistaches.

Mélanger les deux farines avec la levure. Battre les œufs en omelette, verser sur les farines. Ajouter le lait, mélanger pour incorporer progressivement le farine. Homogénéiser le tout puis verser l'huile d'olive en filet. Rajouter les fanes de radis, les dés de fromage et de figues. Répartir le tout en mélangeant avec une spatule. Saler et poivrer.

Verser la préparation dans des moule à mini-cake en silicone. Ajouter sur le dessus les pistaches concassées.

Enfourner et laisser cuire environ 20 min pour des mini-cake (45 min si c'est un cake normal) en vérifiant la cuisson avec une pique en bois : elle doit ressortir sèche. Démouler ensuite sur une grille à pâtisserie.

Ce cake est meilleur servi tiède ou froid.

Le 12 Juin 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/06/12/index.html>