

Cake au chorizo



Ingrédients :

3 œufs

200 g de chorizo doux

150 g de farine

1 sachet de levure chimique

10 cl d'huile de tournesol

10 cl de vin blanc sec

100 g de fromage râpé (pour moi du cantal)

10 olives noires

sel et poivre

Préparation :

- Eplucher le chorizo et le couper en rondelles puis les rondelles en 4.
- Dans un saladier casser et battre les œufs, saler et poivrer sans trop.
- Ajouter la farine et la levure puis les liquides, bien mélanger.
- Détailler les olives en éclats, ajouter.
- Terminer par le râpé.
- Verser dans un moule à cake beurré et enfourner pour 45 mn à 180°

PS : pour un cake plus copieux, mettre 4 œufs et 250 g de farine.

PS 2 : si vous utilisez du chorizo « à cuire », il est préférable de le faire revenir dans une poêle avant de le détailler.