

# Cakes salés en ribambelle



www.audalacuisine.com

## ✓ Ingrédients :

- 300 ml de crème liquide
- 4 œufs
- 200 ml de lait
- 400 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cc de sel fin
- poivre
- 4 cs de beurre de cresson

## Cakes salés en ribambelle



## ✓ Préparation :

Préchauffer le four à 200°C.

Fouetter les oeufs, la crème et le lait.

Ajouter la farine, la levure chimique, le sel et le poivre et bien mélanger.

Faire fondre le beurre de cresson à faible puissance au micro-onde.

A la recette de base, ajouter le beurre de cresson et mélanger.

Verser la pâte dans des moules individuels en silicone et faire cuire 20 minutes (40 minutes dans un moule à cake classique).

Laisser refroidir et déguster tiède ou froid.

Ces petits cakes se congèlent très bien.

www.audalacuisine.com