

CAKE AUX HERBES & MORTADELLE



Ingrédients (pour un cake classique ou deux petits)

180 g de **farine**

100 g de **mortadelle**

50 g de **roquette**

3 **oeufs**

50 g de **parmesan râpé**

10 cl **d'huile**

10 cl de **lait**

1 sachet de **levure chimique**

30 g de **pignons de pin** (ne provenant pas de Chine, sinon gros risque d'amertume !)

1 bouquet de **persil plat**

1 pincée de **noix de muscade**

sel, poivre (et du **beurre** pour le moule, s'il n'est pas en silicone)

Préchauffez le four th°6 (180 °C). Si vous n'avez pas de moule en silicone, tapissez un moule à cake de papier sulfurisé et beurrez-le.

Lavez et essorez la roquette, hachez-la grossièrement au couteau, réservez. Faites de même avec le **persil plat** que vous aurez bien séché avant de le ciseler. **Mélangez** ensuite le persil et la roquette dans un saladier et réservez.

Coupez la **mortadelle** en morceaux, pas trop petits, (je dirais environ 1.5 X 1.5 cm), réservez.

Dans un autre saladier, ou dans le bol de votre robot, mettez la **farine**, ajoutez la **levure**, le **parmesan**, l'**huile** et les **oeufs**. Versez le **lait** petit à petit en fouettant jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Quand vous avez atteint ce résultat, **rajoutez la roquette, le persil**, une pincée de **noix de muscade**, **salez LÉGÈREMENT**, **poivrez** et mélangez bien.

Versez la pâte dans le moule, saupoudrez le dessus de **pignons de pin** et enfournez pour **40 mn environ pour un cake de taille classique** ou **30 mn environ pour deux petits cakes** (mon cas).

Surveillez bien la cuisson, et vérifiez qu'il est bien cuit en piquant au coeur, la lame d'un couteau, elle doit sortir propre.

Laissez tiédir avant de démouler, puis mettez à refroidir plus longuement sur une grille.

Ce cake se mange tiède ou froid, pour notre part, c'est le tiède qui l'a largement emporté !

Audrey