

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Cakes salés aux pruneaux ou Cakes salés aux artichauts

La recette du **cake salé** est une **recette de base** que vous allez accommoder avec **tous les ingrédients** de votre frigo ou de vos placards. Elle traverse les saisons, sans être cher, **se prépare à l'avance** et reste une valeur sûre de vos apéritifs.



J'ai choisi de vous présenter **2 versions** assez différentes pour faire plaisir au plus grand nombre (de mes invités). Je sais que vous avez déjà pleins d'idées : **tomates séchées, chèvre, pesto, olive, courgette**, etc...

Pâte à cake de base

180 g de farine
60 g d'huile d'olive
3 oeufs
1 sachet de levure
1 pincée de sel

Cake aux pruneaux

50 g de lardons
60 g de pruneaux
1/2 cc de cerfeuil

Cake aux artichauts

60 g de cœur d'artichauts
45 g de feta
15 g de pignons grillés
1/2 cc de ciboulette

Préchauffez le four à **180°**

Préparez la **pâte à cake**. Mélangez la **farine** et la **levure**. Cassez les **œufs** un par un et mélangez-les à la pâte. Versez l'**huile d'olive** et ajoutez la **pincée de sel**.

Séparez la pâte en deux. Beurrez et farinez 2 moules à cake. **Attention** les proportions vous permettent de préparer un cake normal, j'utilise donc 2 moules de taille moyenne mais vous pouvez aussi utiliser des petits moules individuelles en silicone.

Blanchissez les **lardons** dans de l'eau pour enlever les impuretés puis faites les griller légèrement dans une poêle bien chaude. Coupez les **pruneaux** ni trop petit ni trop gros. Lavez et hachez le **cerfeuil**. Ajoutez les ingrédients à l'une de pâte et mélangez. **Versez dans le moule**.

Pour la deuxième recette, coupez la **feta** en petits dés. Grillez les **pignons** dans une poêle bien chaude à sec ou au four sur un silpat ou une plaque à pâtisserie. Lavez et hachez la **ciboulette**. Coupez les **cœurs d'artichauts**. Ajoutez tous les ingrédients à la **deuxième pâte** et mélangez.

Versez dans le moule et enfournez vos 2 cakes pour **25 à 30 minutes**. Pour un grand cake, il faudra 50 minutes de cuisson environ.

Comme d'habitude, vous devez **vérifier la cuisson** de vos cakes en plantant la lame d'un couteau. Si la lame ressort propre vos cakes sont cuits et sinon ajoutez un peu de cuisson, selon votre four, les ingrédients vous n'aurez pas le même temps de cuisson.

A la sortie du four, **démoulez** les cakes et déposez-les sur une grille. Je vous conseille de les manger tiède, bien meilleurs (selon mes invités).

Ce type de recettes, vous permet de vous laisser un peu de temps pour faire un ou deux amuse-bouches plus techniques. Avant d'aller acheter des ingrédients supplémentaires, ouvrez frigo et placards pour piocher quelques **bonnes idées de combinaisons personnelles**.