

# CAKE CHORIZO FIGUE

*Dimanche 12 Avril 2020*

*Pour un apéritif ou un pique-nique quand nous pourrons ressortir :*

***Cake chorizo figue : 18 tranches et 2sp vert  
bleu violet ☐☐☐  
par tranche***

*-160 g de farine*

*-1/2 sachet de levure alsacienne*

*-3 œufs moyens \**

*-50 g de beurre à 41% fondu*

*-100 g de banane bien mûre \**

*-50 g de chorizo en rondelles fines*

*-50 g de figues sèches*

*-50 g d'olives vertes*

*-sel poivre*

*Mélanger la farine et la levure*

*Rajouter les œufs  
en fouettant*

*Puis verser le beurre fondu et la banane toujours en  
fouettant pour obtenir une pâte lisse. Assaisonner.*

*Couper le chorizo en petites morceaux comme les figues et  
les olives*

*Les incorporer dans la pâte en mélangeant bien*

*Mettre la préparation minimum 1 heure au frais*

*Préchauffer le four 200°*

*Sortir le cake, l'enfourner 10 minutes à 200° puis à 180° pendant 25 à 30 minutes (la lame du couteau doit ressortir sèche).*

*Le laisser refroidir puis le démouler*



*Comme j'ai préparé ce cake pour un apéritif, j'ai coupé 18 tranches assez fines*



*Ce cake se garde plusieurs jours au frais et peut se congeler*

*Pour le repas de midi : une flûte de crémant (3sp vert bleu violet ☐☐☐)*

*-2 tranches de cake chorizo figue (4sp vert bleu violet ☐☐☐)*

*-champignons à la crème (1sp vert bleu violet ☐☐☐*

*-recette du 05 01 2017) -gambas aux endives étuvées au jus de clémentines (3sp*

*vert ☐ -2spl*

*bleu☐ -2spv*

*violet☐ -*

*recette du 07 02 2020) -120 g de riz complet (4sp vert☐ -4sp bleu☐ -0spv violet☐)*

*-fraises (0sp). Total : 15sp vert ☐*

*-14 spl bleu☐*

*- 10spv violet☐*

*C'est un menu de jour de fête*

*Très bon dimanche de Pâques*

***Lilou3158 : blog cuisine contrôlée by lilou  
light.fr***

***Tous droits réservés***