

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