

# CAKE AU FOIE GRAS ET PAIN D'ÉPICES

*Jeudi 11 janvier 2024*

*Tout d'abord très bonne année à toutes et tous et surtout la santé en priorité.*

*En 2024, je ne mettrai plus qu'une recette par semaine le jeudi, il y en a déjà beaucoup sur mon blog, plus de 1800 à découvrir.*

***Cake au foie gras et pain d'épices : 10 tranches et 4 sp vert bleu violet – 4 psp par tranche***

*-160 g de farine : 17 sp vert bleu violet – 17 psp*

*- $\frac{1}{2}$  sachet de levure chimique : 0 sp vert bleu violet – 0 psp*

*-2 œufs moyens \* : 5 sp vert – 0 spl bleu – 0 spv violet – 0 psp*

*-120 g de compote de pommes maison sans sucre ajouté\* : 0 sp vert bleu violet – 0 psp*

*-35 g de pain d'épices : 6 sp vert bleu violet- 6 psp*

*-80 g de foie gras d'oie : 16 sp vert bleu violet- 16 psp*

*-1 pincée de sel fin et de poivre blanc*

*Préchauffer le four 180° (th 6)*

*Fouetter les œufs en versant la farine + levure chimique en tamisant.*

*Continuer à fouetter en rajoutant la compote de pommes pour obtenir une pâte bien lisse.*

*Détailler le foie gras et le pain d'épices en petits morceaux et les verser dans la pâte. Mélanger délicatement.*

*Finir avec une pincée de sel fin et de poivre.*

*Poser un moule à cake en silicone sur une plaque et verser dedans la préparation.*

*Enfourner 35 minutes, la lame d'un couteau enfoncée dans le cake doit ressortir sèche sinon continuer la cuisson.*

*Une fois cuit, sortir le cake du four, le laisser refroidir puis le démouler.*



*Pas besoin de graisser le moule, silicone ou non, le foie gras fait office de beurre.*

*J'ai préparé ce cake avec le restant du foie gras de Noël et du pain d'épices. Le foie gras de canard peut être aussi employé.*

*Ce cake n'est pas trop salé et peut être classé dans le salé sucré.*

*Pour un apéritif dinatoire : virgin mojito sans sucre (0 sp vert bleu violet[] - 0 psp[]) - crudités carotte radis roses, radis noir fenouil etc (0 sp vert bleu violet[] - 0 psp[]) - 100 g de fromage blanc 0% (1 sp vert [] - 1 sp bleu[] - 0 spv violet[] - 0 psp[]) - 4 oeufs durs de caille (3 sp vert [] - 0 spl bleu[] - 0 spv violet[] - 0 psp[]) - crevettes roses cuites et décortiquées (1 sp vert [] - 0 spl bleu[] - 0 spv violet[] - 0 psp[]) - 1 tranche de cake au foie gras et pain d'épices (4 sp vert bleu violet[] - 4 psp[]). Total : 9 sp vert [] - 5 spl bleu[] - 4 spv violet[] - 4 psp[]*

*Très bonne journée*

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

***Tous droits réservés***