

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

–½ 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