

Chips salées de cake au piment et aux amandes



Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn + 13 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

200 g de farine fluide

100 g de beurre

3 oeufs

60 g de parmesan

1/2 sachet de levure chimique

150 g d'amandes effilées

2 c à c de piment oiseau séché en flocons

10 cl de Noilly Prat

Sel

Faire griller à sec les amandes effilées dans une poêle antiadhésive. Faire fondre le beurre au M.O. ou dans une casserole à feu doux.

Battre les oeufs dans un saladier avec le beurre fondu refroidi et le Noilly. Ajouter la farine; la levure et le piment. Saler et mélanger. Ajouter ensuite le parmesan et les amandes. Verser la pâte dans un moule antiadhésif (autrement beurrer et fariner le moule) et cuire à four préchauffé à 180° pendant 50 mn environ (vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau). Démouler et laisser refroidir. Voir conseil plus bas.

Couper le cake en tranches très fines au couteau à pain ou au couteau électrique. Étaler les tranches sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et cuire à four préchauffé à 180° pendant 10 mn puis les retourner et les sécher encore au four 3 mn. Servir froid à l'apéritif.

Conseil : pour pouvoir faire des tranches très fines il est conseillé de faire le cake la veille. Les chips craignent l'humidité, il faut les garder dans une boîte hermétique. Surveiller bien la cuisson pour sécher les chips car tout dépend de votre four. Il faut que les tranches de cake sèchent bien mais ne brûlent pas.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>