

Cakes salés en duo double



Ingrédients de base pour 2 cakes:

- 2 gros œufs
- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 70 ml d'huile de tournesol ou olives
- 80 ml de lait entier
- 1 pincée de sel
- 2 pincées de poivre

Garniture pour les grands gourmands :

- 75 g d'émincés de gésiers de canard confit
- 1/2 pot de tomates séchées à l'huile
- 75 g de fromage type Feta
- QS d'olives noires dénoyautés
- QS de basilic ciselés

Garniture pour les petits gourmands :

- 200 g de dés de jambon
- 200 g de dés de gruyère

Préchauffer le four à 180°C. Poser les empreintes 4/4 sur la plaque perforée.

Préparer la base des cakes en double :

Mélanger au fouet les poudres et les liquides dans des culs de poule séparés. Mélanger le tout. Incorporer les garnitures respectivement. Répartir chaque base dans 2 empreintes 4/4.

Cuire environ 25 à 30 min selon votre four.

A mi-cuisson, faire une légère incision au centre sur la longueur de chaque cake pour une meilleure pousse et cuisson.

Laisser refroidir complètement avant de démouler sur la grille fleur.