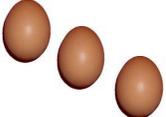


Le cake au chorizo et aux artichauts

il faut :

 3 oeufs	 150 g de farine	 1 sachet de levure	 10 cl d'huile de tournesol	 12.5 cl de lait entier	 100 g de gruyère râpé
--	--	---	---	---	--

- Préchauffer votre four à 180 °C (th 6)
- Dans un saladier, fouetter les œufs, la farine et la levure. Incorporer petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajouter le gruyère râpé et remuez.

 1/2 chorizo	 5 à 6 fonds d'artichaut	 1 pincée de sel et de poivre
--	--	---

- Couper le chorizo et les fonds d'artichauts en tous petits morceaux. Incorporer le tout à la pâte. Faire cuire 45 min.

 <u>1</u>	 <u>2</u>	 <u>3</u>
 <u>4</u>	 <u>5</u>	 <u>6</u>
 <u>7</u>	 <u>7</u>	 <u>7</u>
		

Des variantes :

Cake au jambon et aux olives

 200 g de dés de jambon	 75 g d'olives vertes	 1 pincée de sel et 2 pincées de poivre
--	--	--

- Découper le jambon et les olives en morceaux. Incorporer à la pâte.

Cake au surimi

 200 g de surimi	 2 cuillers à soupe de concentré de tomate	 1 pincée de sel et de poivre
---	---	--

- Découper le surimi en morceaux. Incorporer à la pâte avec le concentré de tomate.

Cake au boudin noir et aux pommes

 1 pomme de reinette	200 g de boudin noir	 1 cuillerée à soupe de crème fraîche	 1 pincée de sel et de poivre
---	-------------------------	--	--

- Eplucher et couper en petits dés la pomme, la faire revenir à feu doux dans une poêle avec du beurre et de l'eau pendant 15 min. Réserver.
- Retirer le boyau du boudin, mélangez la chair aux pommes et ajouter la crème fraîche. Saler et poivrer. Incorporer à la pâte.