

CAKES FROMAGERS

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 35 mn



Ingrédients

Pâte à cake salée

6 œufs
2 briquettes de crème liquide
300 g de farine
10 cl d'huile
100 g de beurre fondu
2 sachets de levure chimique
Sel et poivre

100 g de fourme d'Ambert
100 g de munster
2 crottins de Chavignol
80 g de noix décortiquées
1 pomme coupée en dés
½ cuillère à café de curry

8 tomates confites coupées en dés
5 branches de thym effeuillées

Préchauffez le four à 180 °C.

Dans saladier, battre les œufs, mélanger la farine avec la levure, ajouter aux œufs battus. Saler, poivrer, incorporer la crème liquide, le beurre fondu et l'huile. Mélangez bien.

Séparer la pâte en 4 parts égales.

Incorporer dans la première
100 g de cantal râpé
10 rondelles de chorizo

Dans la deuxième
100 g de fourme d'Ambert
80 g de noix décortiquées

Dans la troisième
100 g de munster
1 pomme coupée en dés
1/2 cuillère à café de curry

Et dans la dernière
2 crottins de chavignol émiettés
8 tomates confites coupées en dés
5 branches de thym effeuillées

Versez chaque préparation dans des moules à cake chemisés et laissez reposer 15mn au réfrigérateur, puis enfournez pour 35 min. Tester la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Astuce : vous pouvez les préparer la veille et les faire tiédir juste avant de les servir, pour qu'il retrouve tout leur moelleux.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel