

CAKE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

Ingrédients:

- 1 barquette (227 g) de champignons + 2 champignons supplémentaire (environ 23 g) pour un total de 250 g
- 3 grosses gousses d'ail
- 2 grosses échalotes sèches
- 3 gros œufs
- ½ tasse (125 ml) de lait tiède
- 1 c. à soupe (15 ml) de mélange laitier à cuisson 5% mg (ou de la crème 15%)
- 1 1/3 tasse + 1 c. à soupe (200 g) de farine tout usage non blanchie
- 2 c. à thé (10 g) de poudre à pâte (levure chimique)
- ½ tasse (50 g) de fromage emmental finement râpé et légèrement tassé
- 2 c. à soupe (30 ml) de persil plat finement ciselé
- 8 c. à soupe (120 ml) d'huile d'olive, divisée
- Sel et poivre du moulin
- Enduit antiadhésif (pour le moule)

Préparation :

1. Vaporiser un moule à cake de 4 x 8 po (10 x 20 cm) d'enduit antiadhésif, ou sinon graisser avec du beurre ou de l'huile. Réserver.
2. Émincer finement les échalotes et les gousses d'ail.
3. Nettoyer les champignons, et les trancher finement en lamelles.
4. Dans une poêle, faire chauffer 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive. Faire revenir environ une dizaine de minutes les champignons avec les échalotes et l'ail. Mélanger régulièrement durant la cuisson. Saler et poivrer. Laissez refroidir.
5. Dans un bol moyen, mélanger la farine avec une pincée de sel et la poudre à pâte.
6. Dans un grand bol, casser 3 œufs et bien battre. Ajouter le lait tiède, la crème, et 6 c. à soupe (90 ml) d'huile d'olive. Fouetter le mélange.
7. Incorporer le persil et mélanger de nouveau.
8. Ajouter graduellement le mélange de farine et mélanger à la cuillère à chaque addition.
9. Incorporer la préparation aux champignons ainsi que le fromage emmental et mélanger délicatement.
10. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
11. Verser la préparation dans le moule préparé. Faire cuire au four durant 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du cake en ressorte propre.
12. Sortir du four, et laisser reposer une dizaine de minutes avant de démouler. Déposer sur une grille pour faire refroidir.

Suggestion: une petite pincée de piment d'Espelette ou de Cayenne

Congélation : la congélation est possible/envelopper individuellement les tranches pour congeler; décongeler au micro-ondes

Source : déclinaison d'une recette Guardini

<https://guardini.com/fr/les-recettes/cake-aux-champignons-de-paris.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 19 mars 2024

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2024/03/cake-aux-champignons-de-paris.html>