

Cake du charcutier - Cake del salumiere

Ingrédients :

- 200 grs de farine T55
- 3 oeufs
- 80 grs de charcuterie italiennes (prosciutto crudo, coppa, salame ...)
- 10 cl de lait entier
- 50 grs de parmigiano fraîchement râpé
- 10 grs de pecorino fraîchement râpé
- 15 cl d'huile d'olive Carapelli Classico
- 2 pincées de piment en poudre (Espelette)
- Quelques brins de romarin
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de bicarbonate
- Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Détaillez les charcuteries en fines lanières.

Dans un saladier, au batteur, travaillez les oeufs avec la farine.

Incorporez progressivement l'huile d'olive et le lait.

Ajoutez les fromages, le piment, le romarin effeuillé et les charcuteries.

Poivrez et salez très légèrement.

Incorporez la levure et le bicarbonate.

Mélangez bien.

Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez pour environ 45 minutes (la surface du cake doit être dorée et la lame d'un couteau doit ressortir sèche).

Laissez tiédir le cake avant de le démouler.