

Cake aux champignons, Comté, noisette & persil plat

Ingrédients :

- 180 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait entier
- 10 cl d'huile d'olive
- 3 œufs
- 100 g de Comté râpé
- 250 g de champignons sauvages (champignons de Paris, girolles, pleurotes, shiitakés, etc)
- 20 g de beurre
- 100 g de noisettes
- 4 cuillères à soupe de persil plat ciselé
- Sel fin

Préparation :

Brossez, rincez rapidement sous un filet d'eau et séchez les champignons.

Coupez les pieds et émincez finement.

Faites sauter au beurre avec un peu de sel jusqu'à complète cuisson – les champignons doivent avoir rendu toute leur eau de végétation et commencez à dorer. Réservez.

Battez les œufs avec le lait et l'huile d'olive.

Dans un saladier rassemblez la farine et la levure, mélangez puis ajoutez progressivement le mélange précédent.

Ajoutez alors le Comté râpé, le persil ciselé, assaisonnez de sel et poivre.

Concassez les noisettes grossièrement.

Hachez très grossièrement au couteau les champignons cuits.

Rassemblez les noisettes et les champignons dans l'appareil à cake.

Faites cuire à 170° C environ 40 minutes. Piquez le cake d'un couteau pour vérifier sa cuisson.

Laissez complètement refroidir avant de servir.