

## CAKE AU CHORIZO, CHÈVRE ET POIVRON GRILLÉ

**Ingrédients :** pour un moule de 9 X 5 po (23 x 13 cm)

- 1 tasse + 3 c. à soupe + 1 ¼ c. à thé (180 g) de farine tout usage (T 45)
- 1 c. à thé (5 g) de poudre à pâte (levure chimique)
- ½ tasse (125 ml) de lait
- ¼ tasse (60 ml) d'huile de canola (colza)
- 3 œufs
- ¾ tasse de fromage râpé (*emmental pour moi*)
- 1 chorizo doux (*le mien pesait 175 g*)
- 1 bûchette (125 g) de chèvre crémeux (*mon fromage était à l'ail et aux fines herbes*)
- Sel et poivre
- *Ajout d'½ tasse (50 g) de poivron grillé haché en petits dés (environ la moitié d'un gros poivron/vous pourriez en mettre un peu plus)*

### Préparation :

1. Chemiser le moule de papier parchemin.
2. Enlever la peau du chorizo et le couper en dés. Réserver.
3. Couper le fromage en petits morceaux. Réserver.
4. Tamiser ensemble la farine et la poudre à pâte.
5. Dans un saladier, battre les œufs avec le lait, le sel et l'huile jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
6. Incorporer délicatement au fouet le mélange de farine.
7. Ajouter les dés de chorizo, de chèvre et le fromage râpé.
8. Mélanger grossièrement.
9. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
10. Verser la préparation dans le moule à cake et faire cuire 40 minutes
11. A la sortie du four, poser le moule sur une grille et laisser tiédir le cake une dizaine de minutes.
12. Démouler et poser à même la grille jusqu'à complet refroidissement.

**Source :** déclinaison d'une recette de «Une folle envie de cuisiner »

<https://unefolleenviedecuisiner.over-blog.com/article-cake-au-chorizo-et-chevre-112626036.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel , le mardi 11 avril 2023

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2023/04/cake-au-chorizo-chevre-et-poivron-grille.html>