

Cake Mexicain



Ingrédients pour 8 personnes :

- . 150 g de farine
- . 1 sachet de levure chimique
- . 3 oeufs
- . 8 cl d'huile d'olive [Le Moulin de Velaux](#)
- . 13 cl de lait
- . 100 g de gruyère râpé
- . une pincée de sel de Guérande [Le guérandais](#)
- . une pincée de poivre blanc de Penja [Terre Exotique](#)
- . graines de Nigelle Bio d'Inde [Le Tour du Monde en Epices](#)
- . 80 g de chorizo fort
- . 80 g de tomates confites

Préchauffer le four TH 6 à 180°C.

Dans un saladier, mélanger les oeufs avec la farine et la levure.

Incorporer l'huile petit à petit puis le lait préalablement chauffé, ajouter le gruyère et mélanger. Saler et poivrer.

Incorporer le chorizo coupé en petits cube et les tomates confites coupées en deux.

Verser le tout dans un moule à cake et parsemer sur le dessus de quelques graines de nigelle.

Faire cuire 45 minutes.

