

CAKE AU CHORIZO, COURGETTE ET NOIX DE CAJOU



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 40-45 mn

Pour un cake ou 2 petits:

150 g de farine

150 g de courgettes râpée très finement

3 œufs

100 g de chorizo

80 g de noix de cajou

75 g de parmesan râpé

1 sachet de levure

Sel et poivre

Beurre pour le moule si nécessaire

Préchauffer le four à 200°.

Laver et parer la courgette, la râper le plus finement possible.

Préparer l'appareil à cake en mélangeant d'abord la farine et le fromage blanc et la courgette râpée.

Ajouter les œufs battus en omelette. Bien mélanger. Incorporer le parmesan, le chorizo taillé en petits dés ou en lamelles et les noix de cajou, saler et poivrer avant d'incorporer la levure.

Beurrer éventuellement le moule et enfourner pour 40 à 45 minutes en surveillant la couleur du dessus du cake. Vérifier la cuisson en piquant une aiguille dans la pâte, elle doit ressortir sèche.

Laisser refroidir avant de démouler.