

CAKE CROUSTILLANT A LA ROQUETTE ET A LA MORTADELLE



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 40 mn

Pour un cake:

100 g de farine
80 g de semoule de maïs très fine (polenta)
3 oeufs
1 sachet de levure
130 g de mortadelle en tranches fines
70 g de roquette
70 g de pecorino
12 cl d'huile d'olive
10 cl de lait ou un peu plus
sel

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger la farine, la farine de maïs et le pecorino, ajouter les oeufs battus en omelette et l'huile et le lait en remuant jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter la levure en l'incorporant rapidement. Saler et poivrer puis terminer en ajoutant la roquette ciselée et la mortadelle coupée en morceaux.

Verser la préparation dans le moule (beurré si nécessaire) et cuire 40 à 45 minutes (une lame de couteau doit ressortir sèche). Laisser refroidir avant de démouler.