

Cake au poulet rôti et à l'édam



Ingrédients : 3 oeufs, 150 g de farine à poudre levante incorporée, 13 cl de lait, 10 cl d'huile de tournesol, 2 cs de concentré de tomate, 100 g d'édam, 100 g de gruyère râpé, 100 g de poulet rôti, 1 petite courgette, 1 cc de paprika, sel et poivre.

Préchauffer le four à 170°C.

Mélanger les oeufs avec la farine et le concentré de tomate. Incorporer petit à petit l'huile et le lait chauffé. Ajouter le gruyère râpé, mélanger bien. Saler et poivrer.

Incorporer l'édam et le poulet en morceaux. Ajouter la courgette crue et râpée et le paprika.

Verser la pâte dans un moule à cake en silicone et faire cuire 45 minutes.

Déguster à température ambiante.