

Cake aux Asperges vertes, Comté et Magret séché



Ingrédients pour 1 grand cake (25x11,5) + 2 petits (14x9,5) ou 2 cakes selon la taille de vos moules:

300g de farine de blé
1 paquet de levure chimique
250ml de lait
100ml d'huile de tournesol
4 oeufs
100g de Comté

100g de magret de canard séché
50g de farine de noix
150g de petites asperges vertes
surgelées (préalablement blanchies)
3/4 cuillère à café de sel
1/2 cuillère à café de poivre

Préparation:

- Mettre les farines (blé et noix), la levure et le sel dans un saladier, mélanger et y creuser une fontaine. Mettre les jaunes d'oeufs et mélanger en délayant avec le lait. Ajouter l'huile et travailler bien la pâte jusqu'à l'obtention d'une pâte assez visqueuse.

- Couper les asperges en tronçons de 2cm environ et le comté en petits dés. Incorporer les tranches de magret découennées et coupées en morceaux, les tronçons d'asperges vertes et les dés de comté.

- Battre les blancs d'oeufs en neige et les incorporer délicatement à l'aide d'une maryse et en 2 fois à la pâte.

Répartir la pâte dans des moules à cake et cuire 60 minutes à four préchauffé à 180°C pour 1 gros cake ou 45 minutes pour 1 petit. Vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche.

