

Cake voyage au sud à la terrine de campagne, chorizo et poivrons

Ingrédients



- ✓ 1 tranche (180 g) de terrine de campagne Madrange
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 poivron rouge, 1 vert, 1 jaune
- ✓ 1 branche de romarin
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 60 g de chorizo
- ✓ 10 feuilles de basilic frais
- ✓ 20 ml + 40 ml d'huile d'olive
- ✓ 25 g de beurre demi-sel
- ✓ 100 g de fromage manchego
- ✓ 165 g de farine
- ✓ 2 c. à café de levure chimique
- ✓ 3 oeufs
- ✓ 100 ml de lait entier
- ✓ 25 g de beurre demi-sel
- ✓ sel, poivre



1



20 min



57 min



4

Préparation

Étape 1 : Préchauffer le four à 200°C.

Étape 2 : Réaliser des cubes de terrine de campagne.

Étape 3 : Éplucher et laver les légumes. Ciseler l'oignon, émincer finement les poivrons et le chorizo, hacher le basilic frais.

Étape 4 : Faire revenir les oignons à feu doux pendant 5 minutes avec 20 ml d'huile d'olive, une gousse d'ail et le romarin effeuillé. Ajouter les poivrons, puis laisser compoter 20 minutes.

Étape 5 : Retirer l'ail, ajouter le chorizo et le basilic, puis faire cuire de nouveau 2 minutes. Saler et poivrer.

Étape 6 : Tailler la moitié du manchego en cubes et râper finement le restant. Mélanger ensemble la farine et la levure chimique, puis ajouter les oeufs à l'aide d'un fouet. Ajouter le lait tout en continuant de mélanger, puis 40 ml d'huile d'olive, le beurre fondu, le sel et le poivre.

Étape 7 : Incorporer à l'appareil le mélange poivrons, chorizo, basilic, manchego et les cubes de terrine de campagne. Huiler un moule à cake, verser l'appareil dedans, parsemer le manchego râpé dessus.

Étape 8 : Faire cuire au four pendant environ 35 minutes selon votre four. Démouler, puis laisser tiédir sur une grille. Le cake est meilleur s'il est consommé encore un peu tiède !



Astuce : le manchego peut facilement être remplacé par de l'emmental !

Bon appétit !