

Cake salé à la patate douce

INGRÉDIENTS :

- 300g de patate douce (poids sans peau)
- 180 g de farine
- 3 œufs
- 100-150 g de chorizo fort
- 2 poireaux minces ou 1 gros
- 1 oignon jaune
- 10g d'huile d'olive
- 1 bûchette de chèvre
- 1 sachet de levure
- Origan, poivre 5 baies, graines de courge.



- 1- Eplucher la patate douce et la couper en morceaux pour la cuire à la vapeur.
- 2- Tester la cuisson avec la pointe d'un couteau, il faut pouvoir l'écraser à la fourchette
- 3- Eplucher l'oignon et l'émincer. Couper des rondelles de poireaux, laver, égoutter.
- 4- Dans une poêle, faire revenir l'oignon puis ajouter les rondelles de poireau. Faire revenir.
- 5- Dans un bol, fouetter les œufs. Dans un saladier, écraser la patate douce cuite. Ajouter la farine, bien mélanger. Ajouter l'œuf battu et l'huile, mélanger. Verser la levure, Mélanger. Ajouter l'oignon et le poireau, mélanger. Ajouter le chorizo et le fromage de chèvre coupé en petits dés, assaisonner et mélanger.
- 6- Verser l'appareil dans un moule en silicone ou un moule beurré/fariné. Recouvrir de graines de courge.
- 7- Enfourner pendant +/- 40-45 min à 180°C.
Tester la cuisson avec un couteau. Déguster.