

Cake au fromage de chèvre

Composition pour 1 cake de 6 personnes environ

Pâte à cake

- 4 œufs
- 1 dl d'huile d'olive
- 1 dl de lait
- 200 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- poivre ou piment d'Espelette

Garniture

- 50 g de gruyère râpé
- 200 g de fromage de chèvre de votre choix (*un fromage un peu sec de préférence*)
- quelques brindilles de thym et/ou de romarin frais,
- **Facultativement** : basilic frais ou/et origan frais concassé, petits dés de chorizo doux ou fort, dés de poivrons doux cuits à la plancha et épluchés, etc.

Recette

La pâte à cake

- 1) Dans un saladier, mélanger les œufs, l'huile d'olive, le lait, le sel, le poivre.
- 2) Ajouter progressivement la farine en mélangeant à la spatule jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 3) Ajouter la levure, le fromage de chèvre coupé en petits morceaux et le gruyère râpé en mélangeant délicatement à la spatule

Nota : Il est important de n'ajouter la levure chimique que le plus tard possible. En effet, la levure chimique contient 2 constituants essentiels (ou des dérivés) : le **bicarbonate de soude** qui réagit à l'humidité (**réaction qui se produirait en pure perte si la levure était ajoutée trop tôt**) et du **bitartrate de potassium** qui réagit à la chaleur.

- 4) Verser aussitôt dans le moule à cake beurré et fariné

Nota : le moule doit être beurré au **beurre cru et ferme** puis légèrement fariné et secoué (pour fariner uniformément) puis retourné et tapé (pour le débarrasser de l'excès de farine). Le moule fariné est ensuite tenu au frais jusqu'au moulage. Cette méthode empêche le beurre d'absorber la farine : le beurre agit ainsi comme un isolant pour éviter à la pâte de coller tandis que la farine renforce la croûte du cake.

Cuisson

- 5) Enfourner aussitôt à four chaud (180°C – Th 6-7) et cuire pendant 45 à 50 minutes environ
- 6) Laisser reposer et tiédir avant de démouler.