

# Cake salé à expérimenter



La recette préférée de Laurane

Operations Coordinator DC B Fresh chez Delhaize

🕒 1h ☆ Facile 🥗 Végétarien 🍷 À l'apéritif

## Ingrédients :

200 g de farine  
1 sachet de levure chimique (baking powder)  
4 œufs  
7 cl d'huile (d'olive)  
12,5 cl de lait  
100 g d'emmental râpé  
Poivre et sel

## Extra :

Lardons, roquefort, noix, champignons, olives, herbes de Provence, Tabasco, origan, ail, fromage de chèvre, ...

## Préparation

- 1 C'est une recette avec une base similaire pour tous les cakes et ensuite, laissez libre cours à votre imagination. Commencez par mélanger la farine et la levure.
- 2 Ajoutez les œufs, le lait et l'huile (vous pouvez utiliser différentes huiles).
- 3 Ajoutez l'emmental râpé, le sel et le poivre.
- 4 Préchauffez votre four à 180°C.
- 5 Ensuite, ajoutez les autres ingrédients (cf. propositions de garnitures supra).
- 6 Mélangez et versez la préparation dans un moule à cake.
- 7 Enfourez 45 min à 180°C.
- 8 Les possibilités sont infinies une fois le système maîtrisé !
- 9 Peut se servir chaud avec une salade et un filet de vinaigrette au vinaigre balsamique, ou froid en apéritif. À vous de jouer !

