

La recette de Geneviève :

Cake au surimi et au poivron

Recette facile et économique pour 6 personnes:

Les ingrédients : Farine 200g ; levure 1 sachet ; surimi 250 g ; poivron rouge en conserve 1 boîte de 185 g ; œufs 3 ; lait 10 cl ; huile d'olive 10 cl ; ciboulette surgelée 1 cuillère à soupe ; gruyère râpé 100 g ; sel et poivre.

- 1 Préchauffer le four à 180°C ou th.6
- 2 Tailler le surimi en rondelles très fines.
3. Egoutter le poivron et le tailler en petites lamelles.
4. Beurrer et fariner un moule à cake de 26 cm (en métal).sinon utilisez un moule à revêtement anti adhésif ou en silicone.
- 5 Verser la farine tamisée avec la levure dans un saladier. Creuser un puits.
- 6 Ajouter les 3 œufs entiers, l'huile, le lait, sel et poivre. Mélanger
- 7 Incorporer le poivron, le surimi, le gruyère râpé et la ciboulette.
- 8 Verser la pâte dans le moule.Cuire45 minutes.
- 9 Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau (la lame doit être sèche).
- 10 Démouler après complet refroidissement.

Quelques conseils : Ce cake peut se conserver au réfrigérateur emballé dans du papier aluminium pendant 5 jours.

Il peut aussi être congelé, mais il est préférable de le détailler en tranches avant de le congeler, afin de ne sortir que le nombre de tranches nécessaires.

Vous pouvez aussi partager la pâte dans deux moules plus petits vos tranches seront parfaites pour accompagner vos apéritifs.