

# Cake chorizo emmenthal oignon

Bonjour à toutes et tous,

À la maison, les préparations salées à déguster avec les doigts rencontrent toujours un franc succès. Qu'il s'agisse de bouchées apéritives, des tartes ou de cakes salés, ces mets s'invitent volontiers à notre table. Les cakes salés en particulier présentent l'atout de s'adaptent aisément aux saisons, en variant les ingrédients et les saveurs. En été par exemple, c'est un excellent met pour écluser les excédents de courgettes ni vu ni connu dans un cake bien frais. En hiver, avec de l'oignon et du fromage, on peut préparer un cake savoureux et réconfortant.

La version que je vous propose aujourd'hui est la recette de cake favorite de l'hiver pour mes gourmands. Oignons caramélisés, chorizo, emmenthal forment le trio gagnant de la saison. Dans ce cake moelleux, on découvre le pep's piquant du chorizo, le fondant des oignons, la touche de gourmandise du fromage. Pour un apéritif à plusieurs ou pour un mets batch-cooké pour la semaine, ce cake assure des sourires à table (ou table basse pour les apéritifs).

C'est donc avec un certain plaisir que je partage la recette de ce cake chorizo emmenthal oignon avec vous. J'espère qu'il réglera vous et vos convives autant que nous. Bonne journée !



- CAKE CHORIZO -  
EMMENTHAL - OIGNON

## Recette : Cake Chorizo Emmenthal Oignon

Saison de la recette : Automne et Hiver

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

### # Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 2 gros oignons (ou 3 moyens)
- 120 g de chorizo
- 100 g d'emmenthal
- 3 œufs
- 180 ml de lait
- 150 g de farine
- 25 ml d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 à 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

### # Réalisation

- Epluchez et hachez les oignons. Faites chauffer une à deux cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle puis faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (limite caramélisés.). Réservez.
- Coupez l'emmenthal et le chorizo en dés puis réservez.
- Dans un saladier, battez les œufs avec le lait.
- Ajoutez du sel, du poivre, et l'huile d'olive puis et mélangez.
- Incorporez la farine et la levure puis homogénéiser la pâte.
- Ajoutez les dés d'emmenthal et de chorizo, les oignons hachés cuits , mélanges pour bien répartir les ingrédients.
- Huilez légèrement un moule à cake puis versez y la pâte.
- Enfournez pour 35 à 40minutes à 180°C. La pointe d'un couteau doit ressortir sans trace de pâte quand vous l'y enfoncez.

Dégustez ce cake chorizo emmenthal oignons çà température ambiante ou frais.

### Astuces

- Conservation : 2 à 3 jours au réfrigérateur. Vous pouvez aussi le congeler découpé en parts, puis décongeler doucement au besoin.
- Variante : Remplacez l'emmenthal par du comté



© Au Fil du Thym

Cake chorizo emmental oignon