

Cake salé poulet, comté et persil

Bonjour à tous,

Nous voici le premier mercredi du mois.. et c'est le jour de rendu des copies pour la bataille food #22, évènement crée par Jenna du bistrot de Jenna et organisé le mois dernier par Stéphanie de Cuisines moi un mouton . Ce mois ci, la marraine Adeline de [Cook'n'Blog](#) nous propose d'inviter la Ferme à Pâques, que ce soit sous forme de produits cuisinés ou de suggestions visuelles comme les célèbres oeufs, poules et lapins au chocolat.

Étant en pleine réflexion sur mon menu de Pâques lorsque j'ai repensé à ce thème, j'ai assez naturellement tenté de faire cohabiter mes recherches d'idées pour Pâques et les exigences de la bataille food. Mon plat étant déjà plus ou moins trouvé, il me restait l'entrée ou le dessert. J'ai un temps envisagé de réaliser un « gâteau nid de pâques » avec une génoise cuite dans un moule a baba, et décoré de ganache et de petits oeufs à l'eau de vie, sans oser me lancer car la génoise n'est pas très appréciée dans la famille et belle famille qui préfèrent les gâteaux traditionnels.Cependant, un midi, alors que j'étais encore dans la contemplation pensive de ce moule à baba, je me suis souvenue d'un cake apéritif que j'avais cuit dedans et qui avait eu un joli succès... Peut être qu'il y avait une idée à creuser...

Pour me mettre en accord avec le thème, j'ai pensé à une garniture à base de poulet (<= ingrédient fermier), du comté pour le côté fruité, du persil du jardin (<= ingrédient de saison) – pour donner du pep's et un peu d'ail. J'ai également voulu ajouter quelques légumes pour apporter de la légèreté et du moelleux à ce cake, et ai sélectionné une râpée de courgette présente au congélateur qui a l'avantage d'apporter une légère saveur noisette sans surpasser le goût du poulet. En saison, la « vraie » courgette râpée sera idéale;

Pour le résultat.. et bien quand mes gourmands ont vu ce cake poulet comté persil et l'ont goûté, ils ont carrément décidé d'en faire le repas ! Ils l'ont trouvé très équilibré en goût, bien frais, avec des goûts terroir comme ils apprécient.. et la persillade a l'intérieure apportait un pep's qui les a entièrement satisfait. C'est donc avec plaisir que je propose cette recette pour la bataille food #22.



Recette : Cake salé Poulet comté persil

Saison de la recette : Mai -> Octobre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes (four) + 10 minutes (si légumes frais)

Ingrédients

- 150 gr d'escalope de poulet
- 75 gr de comté
- 400 gr de courgette
- 1 belle échalote
- 1 gousse d'ail
- une dizaine de brins de persil
- 3 oeufs
- 1 gousse d'ail
- 150 ml de lait
- 75 gr de beurre
- 150 gr de farine
- 1 pincée de noix de muscade
- poivre

Réalisation

1. Épluchez ail et échalote. Hachez les. Lavez les courgettes et râpez les. Hachez le persil et réservez le.
2. Coupez le comté en petits dés et réservez le. Coupez également l'escalope de poulet en petits dés.
3. Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile dans une poêle, puis faites y revenir ail & échalote jusqu'à ce que cette dernière soit translucide.
4. Ajoutez le poulet et faites le cuire pendant 2 minutes. Retirez le et réservez le.
5. Ajoutez ensuite courgette, et faites cuire le tout pendant une dizaine de minutes (jusqu'à ce que les courgettes soient cuites).
6. Entre temps, dans un saladier, battez les œufs et le lait.
7. Ajoutez la farine et le beurre fondu. Mélangez jusqu'à avoir une pâte homogène.
8. Ajoutez le comté coupé en dés, le persil, sel, poivre, de la noix de muscade. Une fois la courgette cuite, ajoutez là à la pâte et mélangez le tout pour homogénéiser la répartition des ingrédients
9. Déposez votre pâte dans un moule de forme « couronne ».
10. Enfournez pour une demi heure environ à 180°C. Le cake est cuit lorsque si on y enfonce une pointe de couteau, elle ressort sèche (pas de pâte dessus).

Dégustez ce cake tiède ou frais, selon vos envies. Il s'invitera très bien à l'apéro, au déjeuner, ou pour un pic-nic.



Si vous souhaitez d'autres idées pour inviter la ferme à Pâques, voici la liste des participants:

– [Cook'n Blog](#) – [Bistro de Jenna](#) – [Dans la cuisine de Djanisse](#) – Ça ne sent pas un peu le brûlé là? – [La cuisine de Jenny](#) – [La cuisine au fil d'Ariane](#) – [Au menu du jour](#) – [Des recettes nommées délices](#) – [J'ai pas de blé mais je peux pâtisser](#) – [Des recettes à gogo](#) – [Aux délices de Vany](#) – [Emilie sweetness](#) – [Envie d'une recette?](#) – [Amandine cooking](#) – [Mélina et chocolat](#) – [Cooking bon appétit](#) – [By acb you](#) – [Evin sur son nuage](#) – [Csarahquirégale](#) – Les gourmandises d'Hakima – [Cuisine2soeurs](#) – [Au Fil du Thym](#) – [Carinette's baking addiction](#) – [Contes et Délices](#) – [Un week-end une recette](#) – [Laetycusine](#) – [Les bonnes petites recettes de Lagrandepages](#) – [Fourchette à gauche](#) – [Ôdélices](#) – [Kali piplette et les sept chaudrons](#) – Cuisine-moi un mouton – [Ma joyeuse cuisine](#) – My french bakery – [Mèl-l'a-fée](#) – [Brian Iz In The Kitchen](#) – [La danse des casseroles](#) – [Petite Cuillère et Charentaise](#) – Glob'Cooker – [UneLyasDeBonnesChoses](#) – [Douceurs Maison](#) – [J'ai toujours aimé le jaune moutarde](#) – [Keskonmangemaman?](#) – La Conque d'Or – [Encore une lichette](#) – [Les gourmandises D'élo](#) – Les Gralettes – Gourmande à souhait! – Cupcakes & Capitons – [Les petites idées culinaires de Chris Andco](#) – Musée Gourmand – [Un Zest de Soleil](#) – [Cyrielle Gourmandise](#) – [Bowl & spoon](#) – [A tavola](#) – [Marmotte cuisine](#) – [Visites Gourmandes](#) – [L'atelier de Steph et Lolie](#) – [A Prendre Sans Faim](#) – [Turbigo-Gourmandises](#) – [A Crocs à la Cuisine](#) – A Fleur d'Oranger – Vanille et Chocolats – [Fais moi croquer!](#) – [Le tabler de Cécile](#) – Sylvain (non-blogueur) – [Sak Mi Aim](#) – [Mais pourquoi est-ce que je vous raconte ça...](#) – Des petits chefs en Guyane – [Cékikilafée](#) – [Vous reprendrez bien un kilo?](#) – Les Gourmandises de Némó – [Objectif: Zéro Miette](#) – Home made by Sonia – [La Médecine Passe Par La Cuisine](#) – La tambouille de nonna – [Rosenoisettes](#) – Cooking N' Co – Lucie (non blogueuse) – [Sweety Cook](#) – Lespetitesmarmitedemika – Trouvailles et Blabla – [Elo dans la Farine](#) – [Mamou & Co](#) – [Gourmandises à Partager](#) – [Potins en cuisine](#) – [Histoires de Fruit](#) – [Et Charlotte découvrit la cuisine](#) – [Cuisinez comme Céline](#) – [La cuisine de Laëtitia](#) – Au hasard du bazar – Les Trois Madeleines – [Del's cooking twist](#) – [Cerise & Compagnie](#) – [Q-e-zine](#) – [Bar à thym](#) –

Mots clés : [cake](#), [cake salé](#), [courgette](#), [apéritif](#), [apéro](#), [poulet](#), [comté](#)