

Cake chorizo couvercle extra crisp cookeo



Cake chorizo couvercle extra crisp cookeo

Ingrédients

170 g de farine

3 œufs

100 g de chorizo

1 oignon

100 ml de lait

1 sachet de levure chimique

1 cuillère à café de concentré de tomates

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

70 g de gruyère

Préparation

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de chorizo et les morceaux d'oignons .

Versez le vin blanc et laissez-en mode dorer 2 à 3 mn

Réservez les morceaux de chorizo ,d'oignons

Lavez et essuyez votre cuve et replacez la dans le Cookeo.

Dans un saladier battre les œufs.

Déposez un tamis sur le saladier et ajoutez la farine et la levure chimique

Incorporez les morceaux de chorizo , les oignons, et le gruyère râpé.

Salez et poivrez.

Versez la préparation dans un moule beurré ou huilé.

Déposez le moule dans la cuve.

Installez le couvercle extra crisp.

Choisissez la fonction dessert et programmez 45 mn de cuisson.

Vérifier la cuisson en plantant une lame de couteau dans le cake. (La lame doit être sèche)

Démoulez votre cake à froid.