

Cake aux poireaux extra crisp cookeo



Cake aux poireaux extra crisp cookeo

Ingrédients

170 g de farine

3 œufs

100 ml de lait

1 sachet de levure chimique

300 g de poireaux congelés (ou frais)

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100ml de vin blanc

Sel

Poivre

70 g de gruyère

Préparation

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les poireaux

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

Réservez les poireaux et les 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 poireaux, 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.