Cake aux poireaux, romarin et pignons de pin

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	45 min
Portions	12
Appareil	Combair HSE à partir de 2015

Préparation

400 g de poireaux

50 g de beurre

2 branches de romarin

Sel

Poivre

Noix de muscade

Couper le poireau en deux dans le sens de la longueur, le laver et le couper en demi-cercles fins. Faire suer le poireau dans le beurre. Effeuiller les aiguilles de romarin, les hacher et les ajouter au poireau. Assaisonner le poireau avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Laisser refroidir.

1 cs de beurre

2 cs de chapelure

Beurrer le moule à cake et le saupoudrer de chapelure.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 160 °C avec Air chaud humide

80 g de beurre

½ cc de cumin, moulu

150 g de farine

1 cc de levure chimique

125 g de parmesan, râpé

3 œufs

150 ml de lait

Mélanger le cumin, la farine, la levure chimique, l'œuf, le beurre, le lait et le parmesan pour obtenir une pâte lisse. Ajouter le poireau et verser la pâte dans le moule.

50 g de pignons

Répartir les pignons sur la pâte. Enfourner le moule à cake sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud humide 160 °C pendant 45 min

Démouler le cake et le laisser refroidir.

Accessoires

Moule à cake, longueur 30 cm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019