



# Cake épicé

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	8
Appareil	CombiSteamer V6000 PowerSteam à partir de 2022

aux poivrons doux et piquants

## Pâte

---

- 4 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 4 jaunes d'œufs
- 100 ml de lait
- 100 ml d'huile d'olive
- 1 cc de sel
- 120 g perles de mozzarella, égouttées
- 100 g de gruyère râpé
- 100 g de poivrons doux et piquants (par ex. Peppadew), égouttés, coupés en lamelles
- 50 g d'olives noires, dénoyautées, coupées en deux
- 250 g de farine
- 1 cs de levure chimique

## Pâte

---

Battre les blancs en neige ferme avec le sel et réserver.

Verser les jaunes d'œuf, le lait, l'huile d'olive et le sel dans un saladier et mélanger au fouet. Ajouter le reste des ingrédients jusqu'aux olives incluses et mélanger. Ajouter la farine et la levure chimique et mélanger le tout pour obtenir une pâte lisse.

Incorporer soigneusement les œufs en neige à la préparation.

## Cuire au four

---





Verser la pâte dans le moule à cake, le poser sur un plat en verre trempé et insérer dans l'espace de cuisson au niveau moyen. Faire cuire avec Power air chaud avec vapeur à 200 °C pendant 30 minutes.

Laisser refroidir avant de servir.

## Étapes de cuisson

---

**Power air chaud avec vapeur 200 °C pendant 30 min**

## Accessoires

---

Plaque en verre trempé

Moule à cake adapté à la cuisson au micro-ondes

## Informations complémentaires

---

Créée le

05.09.2023

