



Cake épicié

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 de 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 et 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, 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.

Etapes de cuisson

Power air chaud avec vapeur 200 °C pendant 30 min

Accessoires

Plat en verre trempé

Moule à cake adapté à la cuisson en micro-ondes

Informations complémentaires

Créée le

05.09.2023

