

## Cake à l'oreille de cochon



Entrée **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 45 mn

source : *Michel Truchon*

### Ingrédients

- 800 g d'oreilles de cochon
- 300 g de farine
- 150 g de fromage
- 75 g de beurre très mou
- 2 cs de moutarde
- 2 cc de levure chimique
- 60 g de persil haché
- 2 cs d'huile d'olive
- 10 pincées de sel
- 2 radis noirs
- 1 yaourt
- fromage blanc fermier
- 1 échalotte ciselée
- sel
- poivre
- ail
- vinaigre
- huile d'olive
- 2 blancs d'oeufs

### Préparation

- 1 Découper les oreilles en fines lamelles.
- 2 Mélanger la farine avec le beurre et la levure.
- 3 Ajouter les œufs 1 par 1, puis la moutarde, le fromage râpé, le persil et les oreilles. Assaisonner.
- 4 Enfourner à 180°C (th.6) pendant 45 minutes.
- 5 Laver et brosser les radis, éponger et râper finement (dégorger si nécessaire avec un peu de sel).
- 6 Mélanger le yaourt, le fromage blanc, l'échalote.
- 7 Incorporer les radis et les éléments de l'assaisonnement.
- 8 Monter les blancs avec une pincée de sel et les incorporer délicatement.
- 9 Sur les assiettes de service, disposer un bouquet de salade (j'ai mis de la mache), une tranche de cake et la sauce de radis.

Proposé par



**coppamozzacity**

Grande passionnée de cuisine, et collectionneuse dans l'âme j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

