

## Cake au saucisson et aux noix vertes



Apéritifs et amuses bouches

Facile

**Pour :** 15 personnes

**Préparation :** 40 mn

**Cuisson :** 30 mn

*Pour peler rapidement le saucisson, passez-le sous l'eau froide et attendez quelques instants. Retirez la peau qui s'enlèvera très facilement.*

Recette proposée par : Blog [hebergeurs en vendee](#)

### Ingrédients

- pour environ 16 mini cakes (de 7x5x3 cm) :
- 200 g de saucisson
- 200 g de noix vertes
- 100 g de gruyère - râpé
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 4 oeufs
- 100 g de beurre - doux
- 100 g de lait
- 100 g d'huile de noix
- 1 botte de ciboulette
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Lavez les noix vertes et pelez-les grossièrement (mettez des gants pour éviter l'oxydation du jus de noix qui teintera vos doigts). Coupez les noix en petits dés.
- 2 Pelez le saucisson et coupez-le en petits dés.
- 3 Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure.
- 4 Dans le bol du batteur, mettez la farine, les oeufs, la ciboulette hachée, l'huile, le lait, le beurre très mou, le fromage rapé, le sel et le poivre. Mélangez environ 1 minute avec le crochet pour obtenir un mélange homogène.
- 5 Ajoutez le saucisson et les noix. Remuez bien.
- 6 Remplissez des moules (éventuellement beurrés et farinés si besoin).
- 7 Enfournez à 180°C pendant 30 minutes environ. Vérifiez la cuisson.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

