

## Cake aux fèves, olives et chorizo



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 45 mn

*J'avais un sachet de fèves au congélateur et comme Roger n'apprécie pas tellement ce légume... j'ai opté pour cette recette. C'est un bon moyen de faire goûter ce légume à ceux qui sont réticents !*

### Ingrédients

- 200 g de fèves épluchées
- 100 g de chorizo doux
- 100 g d'olives farcies au piment
- 4 oeufs
- 200 ml de lait
- 200 g de farine
- 80 g de gruyère râpé
- 1 sachet de levure
- 100 ml de crème fraîche
- sel
- poivre du moulin

### Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°C (th.6). Retirer la peau du chorizo et le couper en petits dés. Couper les olives en deux. Si vous utilisez des fèves fraîches, les cuire dans de l'eau bouillante pendant 3 minutes. A la fin de la cuisson, les passer sous l'eau froide.
- 2 Dans un saladier, fouetter les oeufs, le lait. Saler et poivrer. Ajouter ensuite la farine, la levure et mélanger le tout.
- 3 Ajouter le gruyère râpé, la crème fraîche et mélanger délicatement. Incorporer les fèves, le chorizo et les olives coupées en deux. Mélanger et verser le tout dans un moule à cake beurré.
- 4 Enfourner pour 45 minutes.
- 5 A la fin de la cuisson, laisser un peu refroidir le cake avant de le démouler.
- 6 Couper en tranches et présenter à l'apéritif.
- 7 Un petit conseil : Ce genre de cake se congèle très bien. Après décongélation au réfrigérateur, il n'a pas perdu sa saveur. Il est aussi bon que si on venait de la préparer. Il est plus pratique de congeler le cake en tranches. Cela permet de ne décongeler que la quantité à consommer. Pour cela, j'ai emballé chaque tranche dans du film étirable.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

