

Cake curcuma et compagnie



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Un cake joliment coloré et délicieusement épicé grâce au curcuma.

Recette proposée par : Gwennaëlle Gaberthon

Ingrédients

- 225 g de filets de poulet
- 10 noisettes de cassées grossièrement
- 100 g de gruyère râpé
- 2 cuillères à soupe de curcuma
- 100 g de farine
- sachet de levure
- 3 oeufs
- 15 cl de lait
- 10 cl d'huile d'olive

Préparation

- 1 Sortez tous les ingrédients.
- 2 Préchauffez votre four à 180°C, thermostat 6.
- 3 Coupez les filets de poulet en petits morceaux et faites-les revenir dans une poêle.
- 4 Dans un saladier, mélangez la farine et les oeufs. Délayez avec le lait et l'huile d'olive.
- 5 Ajoutez la levure, le gruyère râpé, le poulet cuit et les 2 cuillères à soupe de curcuma.
- 6 Versez dans un moule à cake, saupoudrez de noisettes et enfournez pendant environ 35 minutes environ.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

