

5 cakes longs salés pour l'apéro

5 cakes longs Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min

Moule utilisé : 5 cakes longs de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingrédients

Base des 5 cakes :

-4 œufs

-10cl d'huile d'olive

-210g de farine

-1 sachet de levure

-190g de lait

-Sel et poivre

Suggestions de garnitures :

-2 knacks coupées en rondelles +1 cc moutarde+1 cs gruyère

-1cs de tapenade + gruyère

-50g de lardons fumés+1 cs de gruyère + 1 cs d'oignons frits

-50g de tomates séchées +1 cs de parmesan + basilic + 1/2 mozzarella

-50g de dés de saumon fumé + 1 cs de ciboulette + 1/2 zeste de citron

-50g de dés de chorizo + 50g de fromage râpé

-50g d'olives vertes + 50g de lardons fumés + 1cs de vin blanc

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°c et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Dans le cul-de-poule, mélanger les œufs avec l'huile, la farine, la levure et le lait.
- Ajouter le sel et le poivre.
- Bien lisser l'ensemble.
- Répartir cette base dans les empreintes.
- Garnir chaque cake de la garniture choisie et mélanger à l'aide de la spatule.
- Enfourner durant 30 min.