



## Cake strasbourgeois



*Si vous ne savez pas quoi faire des restes d'une raclette, je vous conseille cette recette qui permet de réutiliser les restes de charcuterie, de vin et de fromage dans un cake. Peu importe la quantité exacte de chaque ingrédient, seule la base reste la même. Après vous pouvez ajouter plus ou moins de fromage, des saucisses ou du jambon, voire quelques dés de légumes selon les restes du frigo. Le cake est savoureux avec sa pâte parfumée à la moutarde à l'ancienne et permet de faire un repas rapide et complet - en l'accompagnant de crudités.*

Ingrédients (pour un moule à cake de 28 cm de long) :

- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 30 ml d'huile d'olive
- 100 ml de vin blanc sec
- 3 œufs
- 4 saucisses de Strasbourg (ou une douzaine de saucisses cocktail)
- une dizaine de tranches de fromage à raclette (150g)
- une grosse cuil à soupe de moutarde à l'ancienne
- une pincée d'herbes de Provence
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Enlever la croûte du fromage, couper en gros cubes. Couper chaque saucisse en 4 tronçons.

Battre les œufs en omelette. Ajouter le vin puis incorporer progressivement le farine mélangée à la levure. Mélanger au fouet puis verser l'huile d'olive en filet. Rajouter la moutarde, les herbes de Provence le sel et le poivre. Incorporer les dés de fromage ainsi que les saucisses. Répartir le tout en mélangeant avec une spatule.

Verser le mélange dans un moule à cake chemisé de papier sulfurisé.

Enfourner et laisser cuire environ 45 min en vérifiant la cuisson avec une pique en bois : elle doit ressortir sèche . Laisser 30 min dans le four éteint. Démouler ensuite sur une grille à pâtisserie.

Servir tiède ou froid, découpé en tranches.

*Le 20 Janvier 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/01/20/20077471.html>*