



Cuisine et
dépendances

Cake salé, cèpes & noix



Une recette élaborée pour utiliser quelques cèpes cueillis le week-end dernier (pas par moi, sinon je pense que je serai encore en train de chercher !). Bref, ils me sont arrivés tout beaux tout nettoyés, sauf que les cèpes, je ne cours pas après ; je garde un souvenir mitigé à propos de ces champignons qui révèlent parfois quelques mauvaises surprises (du genre vivantes) sous leur chapeau et qui ont une texture gluante peu agréable. Mais ce sont des champignons extrêmement parfumés et je pense avoir trouvé un bon compromis pour les apprécier à leur juste valeur : en petite quantité dans un plat comme le cake et ils libèrent tout leur arôme en gardant leur fermeté. Avec du parmesan et des noix, c'est un régal !

Ingrédients (pour un petit moule à cake de 15 cm de long) :

- 200 g de cèpes (les choisir frais et fermes)
- 1 oignon
- 4 noix
- 2 oeufs
- 120 g de farine
- 50 g de noisettes en poudre
- 25 ml d'huile
- 1 yaourt
- 30 g de parmesan râpé
- 1 cuil à café de sucre roux
- 1 cuil à café de vinaigre balsamique
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de noix de muscade
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Préparer les cèpes : enlever le bout terreux des pieds, essuyer soigneusement les champignons avec un papier sopalin (s'ils sont trop sales je les nettoie sous un filet d'eau sans les laisser tremper). Les

couper dans le sens de la longueur en tranches régulières d'un cm d'épaisseur. Les faire sauter quelques minutes dans une poêle huilée. Laisser refroidir.

Eplucher l'oignon, l'émincer finement. Faire suer l'oignon à couvert dans une petite poêle anti-adhésive avec une cuil à soupe d'eau. Au bout de 5 minutes, ajouter le sucre et laisser confire sur feu doux. Lorsqu'il ne reste plus d'eau, verser le vinaigre et laisser finir de cuire jusqu'à ce que le liquide soit complètement évaporé. Assaisonner de sel et poivre.

Casser les noix et concasser grossièrement les cerneaux. Couper les cèpes en dés.

Battre les oeufs entiers, ajouter la farine mélangée à la levure. Verser ensuite la poudre de noisette puis le yaourt. Ajouter l'huile et les épices. Mélanger le tout.

Incorporer le parmesan râpé, les légumes cuits et refroidis et les noix.

Verser la pâte dans un moule à cake chemisé de papier sulfurisé.

Enfourner et laisser cuire 35 à 40 min. Laisser tiédir et démouler sur une grille à pâtisserie.

Déguster froid.

Le 8 Décembre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/12/08/index.html>