

Manchego en cake



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



Ingrédients

3 oeufs,
150 gr de farine,
Un sachet de levure chimique,
10 cl d'huile,
12,5 cl de lait,
100 gr de gruyère râpé,
200 gr de chorizo,
75 gr de [manchego](#),
1 oignon rouge,
1 tomates mondée coupée en dés,
Sel et poivre,
Piment d'espelette,
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique,
Un peu de beurre.

Préparation

Préchauffez votre four à 180 °C.

Mixer le chorizo afin d'obtenir une pâte.

Monder une tomate et la couper en petits dés.

Emincer finement un oignon rouge puis le faire revenir avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'il soit translucide, déglacer au vinaigre balsamique.

Dans un saladier battre les oeufs y mélanger la farine, la levure chimique puis y mettre peu à peu le lait, l'huile, le gruyère, le fromage coupé en dés, la pâte de chorizo, la tomate, une pincée de piment d'espelette, saler et poivrer.

Verser le préparation dans un moule non graissé et mettre au four pendant 45 minutes.