

Ossau Iraty et chorizo en cake



Catégorie

Plat



Personnes

6 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[FROMAGE : Ossau Iraty](#) (brebis basque)

200g

50 g de chorizo plutôt fort

4 oeufs

100 g de farine

100 g d'olives noires dénoyautées

10 cl d'huile d'olive

1 sachet de levure chimique, sel, poivre, un peu de beurre.

Préparation

Mélanger farine, oeufs, sel et poivre.

Ajouter l'huile d'olive en remuant.

Couper la moitié de l'Ossau Iraty en lamelles et râper l'autre.

Couper le chorizo en fines lamelles et les olives en rondelles.

Mélanger, saler (pas trop) poivrer.

Préchauffer le four (108°).

Dans un moule à cake, verser la préparation.

Laisser cuire 45 minutes environ.