

*Cakes salés*  
**Cake à la nigelle**



|             |               |           |          |            |
|-------------|---------------|-----------|----------|------------|
| <b>1h20</b> | <b>20 min</b> | <b>1h</b> | <b>0</b> | <b>319</b> |
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION   | CUISSON   | REPOS    | CALORIES   |

Ingrédients  
 pour **6** personnes

**Ingrédients pour le cake  
 à la nigelle**

100 g **Poitrine de porc**  
 50 g **Parmesan**  
 3 c. à soupe **Graines de nigelle**  
 150 g **Farine**  
 2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
 4 c. à soupe **Lait entier**  
 4 c. à soupe **Huile d'olive**  
 1 sachet(s) **Levure chimique**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

**Étape 1**

Préparation de la poitrine de porc

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6).
- 2 Faire chauffer une poêle puis y déposer la poitrine de porc. La faire poêler sur ses deux faces.
- 3 La sortir de la poêle, la déposer sur une assiette recouverte de papier absorbant pour enlever le surplus de graisse.
- 4 Couper la poitrine en morceaux à l'aide de ciseaux.

**Étape 2**

Préparation de l'appareil

- 1 Tamiser la farine et la levure.
- 2 Verser la farine et la levure tamisées dans un batteur pour un mélange à la feuille.
- 3 Ajouter une pincée de sel puis démarrer le batteur à faible vitesse.
- 4 Pendant que la feuille tourne, incorporer doucement le lait, l'huile d'olive et les œufs.
- 5 Augmenter légèrement la vitesse du robot et battre jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajouter le parmesan préalablement râpé. les graines de

6 nigelle et la poitrine de porc.

### Étape 3

#### Cuisson

- 1 Sur une plaque de cuisson, déposer le moule à cake chemisé d'une feuille de papier sulfurisée, ou utiliser un moule en carton.
- 2 Verser l'appareil à cake dans le moule à cake à l'aide d'une cuillère, étaler la surface avec le dos de la cuillère.
- 3 Enfourner pendant 55 minutes en surveillant la cuisson.
- 4 Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, qui doit ressortir sèche. Sortir alors le cake du four. Au choix, le laisser dans son moule ou le dresser sur une assiette.