



## Cakes salés

# Cake aux carottes et aux pignons



**1h10** **25 min** **45 min** **0** **357**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

### Étape 1

#### Préparation du cake aux carottes et aux pignons

- 1 A l'aide de l'économe, éplucher les carottes.
- 2 Râper les carottes.
- 3 Dans un saladier, battre les oeufs en omelette.
- 4 Ajouter la farine, la levure, le lait, l'huile et mélanger vigoureusement.
- 5 Assaisonner de sel et de poivre.
- 6 Couper le chorizo en morceaux.
- 7 Verser les carottes râpées et mélanger.
- 8 Ajouter le gruyère râpé, les pignons et les morceaux de chorizo.
- 9 Verser dans un moule à cake.
- 10 Utiliser un moule en silicone ou tapisser le moule à cake de papier sulfurisé afin de démouler le cake facilement.
- 11 Faire cuire au four à 180°C (Th.6) pendant 45 minutes.
- 12 La cuisson est terminée lorsque la pointe du couteau plantée dans le cake ressort sèche.
- 13 Laisser le cake tiédir quelques instants avant de le démouler.

250 g **Carotte(s)**  
150 g **Farine**  
1 sachet(s) **Levure chimique**  
4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
50 g **Gruyère râpé**  
80 g **Chorizo**  
50 g **Pignons de pin**  
10 cl **Lait demi-écrémé**  
3 cl **Huile d'olive**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**