

Minis cakes au cochon

18 pièces

- 150g de farine
- 3 œufs
- 80g de jambon blanc
- 80g de chorizo fort
- 80g de lardons fumés
- 80g de jambon cru
- 1 oignon
- 12 cl de lait, de l'huile d'olive
- 1 sachet de levure
- du beurre pour les moules
- du sel et du poivre.

■ *Petits cakes au différentes viandes de porc et aux oignons.*

Servir: Idéal pour un buffet ou un pique-nique.



■ Epluchez et hachez l'oignon, et faites le revenir dans de l'huile d'olive, avec une pincée de sel, jusqu'à ce qu'il soit bien translucide.

■ Préchauffez votre four à 160°.

■ Coupez les viandes en morceaux.

■ Mélangez la farine avec la levure, ajoutez les œufs, le lait et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Incorporez les morceaux de viande et l'oignon, poivrez. Beurrez les petits moules. Remplissez-les, et enfournez pour 40 minutes, jusqu'à ce que les cakes soient bien dorés.