

Cake saucisses curry

Pour 6 à 8 personnes

- 250 g de farine
- 50 g de gruyère râpé
- 2 saucisses de Montbéliard
- 1 sachet de levure
- 5 œufs
- 10 cl d'huile
- 10 cl de bouillon de volaille
- sel, poivre, et 3 cuillères à café de poudre de curry.



Servir: À déguster tiède ou froid avec un Pinot noir d'Alsace.

Variation

Variez la quantité de curry selon votre goût. Si vous en mettez peu, il donnera juste une coloration, si vous en mettez plus, il relèvera fortement le cake.

Ajoutez quelques noisettes, ou des champignons.

- Préchauffer votre four à 180°
- Dans un récipient, incorporez la levure à la farine. Ajoutez les œufs battus, l'huile, le bouillon et le curry. Mélangez bien.
- Coupez les saucisses en dés puis incorporez les au mélange. Salez et poivrez
- Versez dans un moule à cake beurré et fariné si besoin.
- Faites cuire au four pendant 45 minutes environ.
- Laissez refroidir et démoulez.

Conseils

Attention avec le sel, les saucisses et le bouillon le sont déjà.