



CAKE SALÉ DE PERCHES LOË, GRUYÈRE AOP ET ASPERGES VERTES

INGRÉDIENTS

- 220 g de filets fumés LOË L'ORIGINAL
- 9 asperges vertes
- 1 botte de ciboulette
- 220 g de farine
- 15 g de levure bio
- 2,5 dl de lait
- 4 œufs
- 5 cs d'huile d'olive
- 100 g de Gruyère AOP
- 1 pincée de Fleur de sel
- 3-4 tours de poivre blanc du moulin
- 1 moule à cake de 26 cm

PRÉPARATION

Plonger les asperges pelées dans une casserole d'eau bouillante salée durant 6-7 min. Rafraîchir rapidement les asperges dans un grand bol d'eau glacée. Égoutter et sécher sur un linge. Réserver.

Couper les filets de perches fumés LOË en lanières. Râper le gruyère. Ciseler finement la ciboulette.

Mélanger la farine tamisée avec la levure, le lait, les œufs, l'huile d'olive, le gruyère râpé, la ciboulette, le sel et le poivre blanc jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Filmer au contact et laisser reposer 1h.

Préchauffer le four à 180°C. Puis, dans un moule à cake recouvert d'un papier sulfurisé, verser un peu de la pâte en intercalant, dans la longueur, les couches d'asperges vertes et les filets de perches fumées LOË puis verser le reste de la pâte. Enfourner 45 min environ. Laisser refroidir 5 min puis démouler. Couper en tranches et déguster à température ambiante.

Trucs & astuces

- Remplacer éventuellement les asperges par des haricots verts, des brocolis ou encore des petits pois.
- Pour savoir si votre cake est cuit, planter la pointe d'un couteau (ou une aiguille à tricoter) dans le cake, celle-ci doit ressortir sèche.