

CAKE AUX CHAMPIGNONS

Pour 15 tranches

Appareil à cake

200 grammes de farine
½ sachet de levure
4 oeufs
50 grammes de beurre fondu
100 ml de crème liquide entière
50 ml de lait
Une pincée de sel

Mélanger tous les ingrédients à la main ou mieux dans le bol d'un robot pâtissier

Champignons

1,2Kg de champignons variés
1 gousse d'ail
½ bouquet de persil

On peut mélanger champignons de Paris, girolles, cèpes, pleurotes...

Chez Picard surgelés : 300 g de champignons de Paris, 300 g de girolles, 300g de cèpes, un sachet de champignons mélangés

Faire cuire chaque variété selon le mode d'emploi sans mettre de matière grasse. Les champignons font beaucoup d'eau, il faut les égouter au bout de 5 minutes environ. Faire ensuite revenir au beurre ou à l'huile d'olive. Gouter pour vérifier la cuisson. Hacher finement l'ail et le persil (au robot c'est plus facile). Les rajouter aux champignons. Saler et poivrer.

Bien mélanger les champignons et l'appareil.

Verser dans un moule à cake préalablement beurré (mieux vaut chemiser les moules en verre ou porcelaine (sur la longueur uniquement, pas besoin aux extrémités) avec du papier cuisson beurré.

Faire cuire 50 minutes à 200°. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau qui doit ressortir sec.