

CAKE AU PARFUM DE CHATAIGNE

Cuisson : 30 minutes

Préparation : 15 minutes

Ingrédients :

- 50 gr de farine de châtaigne
- 100 gr de farine de blé
- 100 gr de jambon de parme coupé en fines lanières
- 50 gr de pignons
- 125 gr de yaourt velouté
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillères à soupe d'épices mélangés (piment, muscade, poivre et cumin)
- 1 cuillère à café de romarin frais ciselé
- 6 feuilles de sauge fraîche ciselé
- 50 gr de raisins blonds
- 50 gr de parmesan
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure
- 1 poignée de raisins blonds
- 1 pincée de sel

Allumez le four à 150° (Th5)

Beurrez et fariner les moule à cake.

Faites dorer le jambon dans une poêle sèche, puis les pignons.

Fouettez les œufs avec sel et sucre.

Ajoutez le yaourt, les épices et la levure en les taisant.

Continuez avec le jambon, les pignons, les raisins, le parmesan, le romarin et la sauge.
mélanger.

Répartissez la pâte dans les moules.

Laissez cuire 20 min au four.

Faites reposer 5 min , puis démoulez et laisser refroidir.