

Cake façon pissaladière



Voici pour aujourd'hui une nouvelle version de la pissaladière, la pissaladière en cake. L'idée mets venu comme ça de faire un cake avec les ingrédients de la pissaladière c'est à dire oignons, anchois et olives ! Ce que l'on obtient ?! Un cake très savoureux et vraiment délicieux. Tout le monde a adoré, c'était un petit régal qui ne se mangeait pas par faim mais par gourmandise !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

75g de farine

75g de Maïzena

3 oeufs

1 sachet de levure chimique

12,5 cl de lait

100g de crème fraîche allégée

100g de gruyère râpé

3 oignons

1c. à soupe d'huile d'olive

3 olives noires

15 filets d'anchois

1 pincée de sel

Poivre

Une branche de thym frais

Préparation:

Versez le gruyère râpé dans un mixeur puis mixez-le quelques secondes. Réservez dans un bol. Rincez à l'eau courante les filets d'anchois et réservez-les eux aussi.

Dans une poêle, faites chauffer les oignons dans l'huile d'olive pendant environ 15min en remuant régulièrement. Ils doivent être caramélisés.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez vivement les oeufs avec la farine, la Maïzena, la levure chimique, le thym, le sel et le poivre. Ajoutez la crème fraîche ainsi que le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère râpé réservé. Mélangez bien.

Incorporez à la préparation les filets d'anchois et les oignons caramélisés. Mélangez bien pour homogénéiser la préparation.

Versez l'appareil dans un moule à cake légèrement beurré. Déposez les 3 olives noires sur le dessus et enfournez le cake pour 1H.

Laissez refroidir avant de le démouler. Le cake se déguste froid ou chaud !