

Cake magique salé aux poireaux et aux crevettes



Abracadabra un cake magique ! Un cake magique serte mais en version salé et qui plus est une création ! Un délicieux cake magique qui associe le poireau avec les crevettes, c'est tout bonnement délicieux, gourmand. En base un flan, par-dessus une crème extrêmement fondante qui mêle le poireau et les crevettes et encore par-dessus une délicieuse génoise légèrement recouverte de fromage râpé. Vous pouvez servir ce cake complètement froid ou légèrement chaud, dans les deux cas on se régale !

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

3 oeufs

70g de beurre demi-sel fondu

90g de farine

1c. à soupe de persil

35cl de lait

150g de poireaux (en surgelé pour moi)

60g de gruyère râpé + un peu pour parsemer sur le dessus

55g de crevettes décortiquées (en surgelé pour moi)

1c. à café de sel

Poivre

Préparation:

Préchauffez le four à 150°C.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Fouettez les jaunes d'oeufs avec le beurre fondu jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.

Ajoutez ensuite la farine, le persil, puis le sel et le poivre. Fouettez encore quelques instants et ajoutez le gruyère râpé.

Montez les blancs en neige ferme et, à l'aide d'un fouet, incorporez-les à la préparation précédente sans trop travailler le mélange de façon à ce que les blancs en neige restent à la surface.

Dans un moule à cake préalablement recouvert de papier sulfurisé, répartissez-y les poireaux décongelés puis parsemez par-dessus les crevettes aussi décongelées.

Versez la préparation dessus, lissez avec une spatule et parsemez du gruyère râpé.

Enfournez pour environ 50min. A la sortie du four, laissez complètement refroidir avant d'entreposer au frais toute une nuit. Servez complètement froid ou légèrement réchauffé.

