

# **l'épicerie de bruno**

## **Cake aux épices à l'espagnole**

**Marché pour 6 à 8 personnes**

3 œufs, 12cl de crème fraîche, 10cl d'huile d'olive, 60g de gruyère râpé, 40g de parmesan râpé, 150g de farine, 1 sachet de levure chimique, 200g de chorizo, 1 gros oignon

**A l'épicerie de bruno**

2 cuillères à soupe de pimenton espagnol, 1 pincée de piment de Cayenne

### **La Recette**

Peler, hacher finement l'oignon, et le faire fondre 10mn à feu doux avec une cuillerée d'huile. Laisser refroidir.

Retirer la peau du chorizo, le couper en fines lamelles et le mélanger à l'oignon.

Casser les œufs dans un saladier, les battre en omelette, puis incorporer progressivement farine, levure et poudre de pimenton en fouettant vivement jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Verser la crème, l'huile en continuant à remuer énergétiquement, puis le gruyère, le parmesan et une petite pincée de piment de Cayenne (facultatif, selon les goûts, le chorizo et le pimenton étant très légèrement pimenté ; le piment de Cayenne rehausse les arômes de ces ingrédients).

Mettre au réfrigérateur 30mn.

Préchauffer le four à 180°, incorporer chorizo et oignons à la pâte, bien mélanger. Verser dans un moule beurré et fariner, faire cuire 45mn. Recouvrir de papier alu dès que le cake est coloré.

Vérifier la cuisson en piquant la pointe d'un couteau dans le cake : elle doit ressortir sèche. Laisser tiédir un peu avant de démouler, et mettre à refroidir sur une grille.

Servir tranché en entrée avec une simple salade verte, et pourquoi pas un peu de charcuterie.