

# Cake au Poivron rouge, fêta et chorizo

## Entrée



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :45 min

Calories par portion : 184.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 6.254

## Les ingrédients

- 1.0 p Poivre
- 1.0 u Sachet levure chimique
- 50.0 gr Son d'avoine
- 10.0 cl lait demi écrémé
- 150.0 gr Farine de blé complète T130
- 3.0 u Oeuf
- 1.0 p Sel
- 2.0 cs Huile d'Olive
- 20.0 gr Feta
- 1.0 u Poivron rouge
- 50.0 gr Chorizo

Préchauffer le four à 210°C (Th. 6)

### Préparation du poivron

Laver le poivron, coupez le en 4 morceaux (dans la longueur) et le faire griller au four (position grill) pendant 10 min. Puis les mettre dans un tupperware à refroidir afin de retirer la peau. Puis coupez le en morceau.

Coupez le chorizo et le coupez en lamelle, puis en quart.

### Réalisation de la pâte à cake

Dans un saladier, mélangez : les oeufs, la farine et le son d'avoine. Incorporez petit à petit l'huile, le lait, le gruyère râpé. Salez et poivrez. Émiettez la fêta et ajoutez les cubes de poivron rouge et les morceaux de

chorizo dans la préparation.  
Mettre le tout dans un moule anti-adhésif.

### **Cuisson**

Enfournez pour 45 minutes.

### **Présentation**

A proposer en entrée avec une salade verte ou coupé en tranche à un apéritif dînatoire.