

Cake chèvre - poivron rouge

Entrée



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 2

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :45 min

Calories par portion : 244.5 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

Les ingrédients

- 250.0 gr Farine de blé
- 200.0 gr Chèvre
- 4.0 u Oeuf
- 1.0 u Poivron rouge
- 1.0 u Sachet levure chimique
- 10.0 cl Vin blanc sec de table
- 1.0 p Poivre
- 1.0 p Noix de Muscade
- 1.0 p Sel

Préchauffer le four à 180°C pendant 10min

Etape 1: Préparation légumes et fromage

Laver puis couper le poivron en 4 quartiers sur la longueur, enlever la partie blanche et les pépins. Déposer les quartiers de poivron (peau vers le dessus) sur une plaque allant au four ou une grille (vous pourrez mettre un papier aluminium dessus pour éviter que le poivron n'accroche et pour ne pas salir le four). Mettre le four sur position grill pour griller la peau du poivron 5-10 min jusqu'à ce que des cloques apparaissent sur les morceaux. Sortir les quartiers du four et les placer dans un tuperware pour laisser la peau se décoller tout en refroidissant. Après 5 min sortir les morceaux, retirer la peau et détailler en petit cube le poivron. Couper la buche de chèvre en gros dès.

Etape 2:Préparation de la pâte

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure puis former un puits.

Mettre les oeufs battus dans le puits et mélanger doucement en ramenant progressivement la farine vers le centre du puits jusqu'au mélange complet de la farine et des oeufs. Rajouter l'huile d'olive et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
Ajouter le vin blanc, le cubes de poivrons et de chèvre. Mélanger le tout jusqu'a obtention d'une pate uniforme puis poivrer

Etape 3:Cuisson

Mettre le mélange dans un plat à cake et enfourner pendant 45 minutes à 180°C