

Petits cakes au fromage de chèvre frais, lard fumé et tomates cerises

Préparation : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 6 cakes (j'en ai fait 9) :

100 g de très petits lardons fumés
150 g de chèvre frais (type Petit Billy)
10 cl d'huile d'olive
1 c à s de piment d'Espelette au lieu de 2
3 blancs d'œufs
150 g de farine
1 sachet de levure chimique
50 g de parmesan fraîchement râpé
12 tomates cerises (18 pour 9 moules)
1 pincée de sel

Dans un saladier émietter le fromage de chèvre et ajouter l'huile d'olive, les lardons fumés et le piment d'Espelette. Mélanger; Monter les blancs en neige bien ferme et les ajouter délicatement à la préparation.

Dans un autre saladier mélanger la farine, la levure, le parmesan et le sel. Ajouter à la préparation précédente sans trop insister.

Verser dans des petits moules à cakes individuels beurrés et farinés. Répartir 2 tomates cerises par moule en les enfonçant légèrement dans la pâte. Cuire 45 mn à four préchauffé à 180°. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau, si elle ressort sèche la cuisson est bonne autrement prolonger un peu.

Vin conseillé :un Sancerre blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>