

# Cake salé léger et moelleux



Oignons rouges revenus, jambon cru, chèvre



Saumon fumé boursin



Poulet lait de coco poivrons

Une recette de cake presque magique par son moelleux malgré l'absence de matières grasses :).

Il est customisable à souhaits, léger, parfait 😊

J'ai trouvé la recette [ici](#) et depuis je l'ai faite un nombre incalculable de fois !

Il vous faudra pour un cake salé

- 1 yaourt de 125g , dont vous garderez le pot
- 3 pots de farine
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 pot de lait
- 50 g de fromage râpé
- Sel (et poivre)
  
- Tout ce que vous voulez pour l'agrémenter.  
Quelques exemples : jambon-mozzarella, poulet  
lait de coco poivrons, saumon fumé poireaux...

1. Videz le pot de yaourt dans un saladier, puis rincez-le
2. Rajoutez les 3 pots de farine, les 3 œufs et la levure, puis mélangez à la fourchette
3. Rajoutez le lait, le sel (à adapter en fonction des autres ingrédients, attention au jambon sec et au saumon fumé!!), et mélangez à nouveau
4. Ajoutez le fromage râpé, mélangez
5. Enfin, vous pouvez mettre votre garniture 😊
6. Versez le tout dans un moule à cake en silicone ou recouvert de papier sulfurisé
7. Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pour 30 minutes (ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte sèche)
8. Attendez que le cake soit refroidi pour le

démouler et le découper

### Quelques astuces

- Si vous utilisez du fromage frais (saint morêt, boursin...), ne le mélangez pas à la pâte, enfoncez plutôt des morceaux dans la pâte une fois qu'elle sera versée dans le moule. Sinon ça change la texture du cake, ça le « mouille »
- Coupez la garniture en petits morceaux pour que ce soit mieux réparti et que ça n'empêche pas le cake de gonfler

P.S : ce cake, il m'est arrivé de le réussir plus ou moins bien, parce que je faisais un peu au pif le sel, le yaourt que j'utilisais, la quantité de fromage râpé...Je vous ai mis ici les quantités que je crois être les meilleures, mais les prochaines fois que je le ferai, je m'appliquerai pour vous à trouver d'autres astuces, pour qu'il soit bien gonflé, bien moelleux, assez salé, ni trop chargé ni trop pauvre en garniture... Promis juré craché 😊

Et si vous l'essayez, je serais ravie d'avoir vos retours, et que vous me donniez vos idées de garniture 😊