

Cake au pesto chorizo et chèvre frais

Pour 6 personnes

150 g de chorizo
200 g de chèvre frais
1 botte de basilic
350 g de farine
100 g de beurre
6 œufs
100 g de crème fraîche épaisse
1 sachet de levure
Sel et poivre

Faire fondre le beurre et réserver

Mettre la farine, la levure et le sel dans un saladier

Dans un bol, mélanger les œufs et la crème. Verser sur la farine et mélanger

Incorporer le beurre tiède et le basilic ciselé, le chorizo en petits cubes et le fromage en petits morceaux

Incorporer dans la pâte

Mettre la pâte dans un moule à cake préalablement beurré

Cuire à 170° environ pendant 45 à 50 minutes

Démouler tiède avant de le découper