

Cake aux poivrons



Ingrédients nécessaires

pancetta : 8 tranche(s)
gros sel : 2 pincée(s)
huile : 10cl
poivre : 3 pincée(s)
poivrons séchés : 250g
étorki : 100g
basilic : 1cc
lait : 15cl
farine : 150g
œuf : 2
levure chimique : 2cc

Préambule

Découvre un délicieux cake aux poivrons. Il s'agit d'une toute nouvelle recette de Lapinou. Et le poivron, c'est super bon !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Demande à un adulte de préchauffer le four à 180°C.
Pour faire la pâte de ton cake, mélange dans un saladier les œufs, la farine, la levure, le lait, l'huile, le poivre et le sel.



Etape 2

Ouvre le bocal de poivrons séchés et vide le jus. Ajoute les poivrons dans la pâte à cake.



Etape 3

Découpe l'étorki et la pancetta en petits morceaux sur une planche à découper.



Etape 4

Ajoute ces morceaux dans la pâte à cake.



Etape 5

Mélange le tout et verse-le dans un moule à cake.



Etape 6

Demande à un adulte de surveiller la cuisson de ton cake. Il doit cuire 30 minutes à 180°C.



Etape 7

Pour finir, démoule ton cake lorsqu'il a refroidi et sers-le en entrée ou en plat. Bon appétit !

