



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Cake à la saucisse de Montbéliard .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 pincée de curry
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait
- 100 g de beurre demi-sel
- 150 g de Saint Nectaire
- 250 g de farine
- 250 g de saucisse de Montbéliard
- 4 gros œufs
- 5 cl de vin blanc sec
- 50 g de noisettes concassée
- Poivre, sel

- Cuire les saucisses 20 minutes dans une casserole d'eau portée à ébullition
- Égoutter et détailler en rondelles et petits dés. Concasser les noisettes en petits morceaux
- Dans une casserole tiédir le lait et ajouter le beurre en morceau ... laisser fondre à feu doux
- Dans un saladier tamiser la farine et la levure, puis incorporer les œufs un à un
- Délayer avec le mélange de lait / beurre, puis avec le vin blanc. Assaisonner et mélanger
- Ajouter le Saint Nectaire finement détaillé, les saucisses et les noisettes
- Verser dans un moule à cake chemisé d'une feuille de papier sulfurisée
- Enfourner à 180°C th.6 à four chaud et laisser cuire dans le bas du four pendant 45 minutes
- Sortir du four, laisser refroidir à température ambiante

