

# Recette des cakes sales

## Les ingrédients



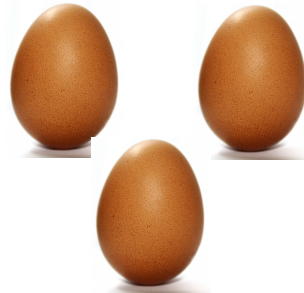
FARINE



LAIT



HUILE



3 OEUFS

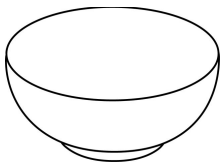


Levure chimique

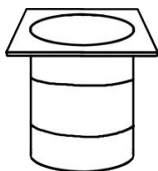
SEL, POIVRE ET EPICES DE VOTRE CHOIX

- Garniture au choix
- 1 courgette et 150g de chèvre frais
- 1 escalope de volaille + curry + coriandre + 2 carottes + 100g de gruyère râpé.
- dés de chorizo et de mozzarella
- 80g de saumon fumé + 2 carottes + aneth + 100g gruyère râpé

## Les ustensiles



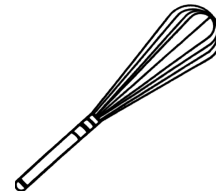
UN SALADIER



UN petit VERRE (taille pot de yaourt)



UNE CUILLERE à SOUPE



Un FOUET



une râpe (pour les courgettes et carottes)

- 1 - (selon la garniture) éplucher et râper les courgettes ou les carottes. Couper en dés les escalopes de volaille et les faire cuire dans le curry.
- 2 - dans un saladier, mélanger 2 verres de farine et la levure chimique.
- 3 - ajouter un demi verre de lait, un demi verre d'huile et les 3 œufs. Ajouter les garnitures choisies.
- 4 - verser dans le moule.
- 5 - faire cuire 35 à 40 minutes à 190°C.