

CAKE AUX POIVRONS, OLIVES ET PECORINO



Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Verser la farine et la fécule de pomme de terre dans le bol d'un robot avec fouet à fil. Ajouter le lait, la crème fraîche, les jaunes d'œuf, la Crème de pecorino, le sel et le poivre. Mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène. Remplacer ensuite le fouet par le batteur plat (feuille) et ajouter le parmesan râpé, la levure, le basilic coupé en julienne, les Olives « Nostraline » et les Poivrons tout prêts hachés grossièrement au couteau. Amalgamer tous les ingrédients à vitesse moyenne pendant quelques minutes. Pour finir, incorporer à la main les blancs d'œuf montés en neige. Graisser un moule à cake rectangulaire avec l'Enduit à cuisson antiadhésif, y verser le mélange, décorer avec les Olives « Nostraline » et cuire au four préchauffé à 170°C pendant 60 minutes environ.

Ingrédients Menù

200 g. Peperonepronto - V41
50 g. Grancrema di Pecorino - KG1
80 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91
q.b. Staccante spray - Q10

Ingrédients

250 g farine
50 g fécule de pomme de terre
100 g lait
100 g crème
3 jaunes d'œufs - 3 blancs d'œuf montés en neige
50 g parmesan Parmigiano Reggiano
5 g sel
poivre
5 g basilic frais
15 g levure instantanée