CAKE AUX POIVRONS, OLIVES ET PECORINO

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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)