

Cake à la saucisse

Ingrédients

1 moule à cake de 30 cm de longueur

papier sulfurisé pour le moule

pâton:

500 g de farine pour tresses

42 g de levure, émiettée

0,5 dl de lait, tiède

pâte:

1 cc de sel

75 g de beurre, fondu, refroidi

env. 3 dl de lait, tiède

1 oeuf, battu

2 cs de graines de moutarde, légèrement rôties

2 cs de livèche ou de persil, finement haché

1 saucisse bernoise, env. 300 g, pelée et coupée en dés



Préparation

Préparation: 20 minutes

Prêt en 20 minutes

1. Pâton: mettre la farine dans un bol, former une fontaine. Diluer la levure dans le lait, verser dans la fontaine. Couvrir avec un peu de farine prise sur les bords, laisser reposer jusqu'à l'apparition de bulles (env. 30 min).
2. Pâte: parsemer les bords de la fontaine de sel. Ajouter le beurre, le lait, l'oeuf, les graines de moutarde et les herbes aromatiques, pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Incorporer les morceaux de saucisse. Verser la pâte dans le moule chemisé de papier sulfurisé, laisser lever jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords du moule.
3. Cuire 40 à 45 min au four préchauffé à 200 °C.
4. Badigeonner le cake encore chaud de lait. Servir tiède ou froid.

Servir avec du beurre moutarde: travailler 100 g de beurre en pommade. Incorporer 2 cs de moutarde gros grains.

Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 295 kcal; protéines: 12 g; lipides: 13 g; glucides: 33 g.