

## CAKE SALE, recette de base

*Pour un cake de 25 cm de long (si votre moule est plus court, la cuisson devra sans doute être un peu rallongée)*

200g de farine (ici T65)  
20cl de crème liquide végétale (soja, amande, riz...)  
10g de poudre à lever  
4g de bicarbonate de soude  
60g d'huile d'olive  
50g de lait végétal  
1cc rase de sel fin

En plus ici : 1/2 cc rase de piment d'Espelette, 3 tomates confites en dés, 1/2 chorizo en dés, 1 CS de basilic séché.

1. Préchauffer le four à 200°C
2. Dans un cul de poule, verser la farine, la levure, le sel, le bicarbonate ( et les épices ou herbes que vous rajoutez) et bien mélanger.
3. Dans un verre doseur, verser la crème, le lait et l'huile et ajouter aux éléments secs. Mélanger à l'aide d'un fouet.
4. Ajouter les tomates et le chorizo et mélanger à nouveau.
5. Verser dans le moule à cake et enfourner 20 minutes à 200°C puis 15 minutes à 180°C. Vérifier à l'aide d'un couteau que le cake est cuit, sinon prolonger de 5 minutes. Une fois sorti du four, démouler au bout de 10 minutes et laisser entièrement refroidir avant de trancher.