

Recette Cake salé aux patates douces

Type de plat : Entrée

Type de cuisine : Cuisine européenne

Temps Total : 55 minutes

Calories : **Basse**

Auteur : Pierre Marchesseau

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Pour 6 Personne(s)

Difficulté : **Facile**

Budget :

Ingrédients de la recette Cake salé aux patates douces

- 150 g de farine
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g de beurre mou
- 1 oignon
- 200 g de patates douces (à chair orange)
- 100 g de gruyère ou cheddar
- sel, poivre, épices à curry
- 2 cuillères à soupe d'huile

Retrouvez notre sélection de produits des terroirs sur [Zechef.com](https://www.zechef.com)

Préparation de la recette Cake salé aux patates douces

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Emincer les oignons et les faire revenir dans l'huile.

Ajouter les patates douces coupées en dés d'environ 1 cm, 2 à 3 pincées d'épices à curry; saler et poivrer. Faire revenir la préparation pendant 10 min à feu moyen.

Laisser refroidir la préparation pendant que l'on prépare la pâte...

Mélanger la farine, les oeufs, la levure chimique et le beurre mou. Mélanger la préparation des patates douces avec la pâte, puis ajouter le fromage râpé.

Beurrer un moule à cake (ou utiliser du papier sulfurisé), y verser la préparation, puis enfourner.