

Recette bio : cake au chorizo et feta

Une recette de cake au chorizo toute simple comme je les aime, du curcuma pour la couleur et la saveur, une touche de feta, une autre de chorizo. Un cake complet qu'il y aura juste à accompagner de légumes de saison. D'ailleurs voici [un récap des fruits et légumes de saison pour Novembre](#) :)

Recette cake au chorizo

- Recette bio
- Recette sans gluten



Pour 8 personnes

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 50 min

Ingrédients

- 200 g de farine de riz complet
- 1 sachet de poudre à lever
- 10 g de curcuma
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 100 ml d'huile d'olive
- 100 ml de lait de soja

- 150 g de feta
- 150 g de chorizo doux

1. Préchauffez le four thermostat 6 ou 180° C.
2. Mettez la farine et la poudre à lever dans un saladier. Ajoutez le curcuma, le poivre et le sel et mélangez bien.
3. Faites un puits et cassez les œufs au centre. Mélangez et délayez petit à petit avec l'huile d'olive et le lait de soja.
4. Coupez la feta et le chorizo en petits dés et ajoutez-les délicatement à la préparation.
5. Huilez et farinez un moule à cake, versez la pâte dedans et mettez à four chaud 50 minutes.
6. A dégustez tiède avec une petite soupe.

Le conseil de Karen

Voir les autres recettes de cakes sucrés ou salés

[Cake au citron et amande](#)

[Pain de banane au cacao](#)

[Cake au citron style Pierre Hermé](#)

[Carrot cake](#)

[Cake à la courge butternut et fève tonka](#)

[Cake saumon aux carottes](#)

[Cake à la courge butternut / selles sur cher](#)

[Cake aux orties sans gluten](#)

[Cake à la patate douce sans gluten](#)

[Pain de carotte à l'huile essentielle de basilic](#)

[Cake aux chou fleur et jambon sans gluten ni lait](#)

[Cake au fromage blanc et cerises](#)