



CAKE A LA MOUTARDE DE DIJON ET A L'ESTRAGON



2 pers.



4 pers.

Ingrédients

Dans votre box :

Pour le cake :

Farine	200 g	200 g
Levure chimique	1 sachet	1 sachet
Œufs	3 œufs	3 œufs
Lait ½ écrémé	10 cl	10 cl
Moutarde en grains	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Emmental râpé	100 g	100 g
Estragon	½ bouquet	½ bouquet

Pour l'accompagnement :

Choucroute	½ choucroute	1 choucroute
Laitue	½ laitue	1 laitue

Dans votre placard :

Sel (pour le cake)	½ cuillère à café	½ cuillère à café
Huile (pour le cake)	8 cl	8 cl

Poivre



Réalisation de la recette

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

1. Le cake à la moutarde

- Préchauffez votre four à 190°C.
- Dans un bol, mélangez la farine avec le sel, du poivre et la levure chimique.
- Dans un autre bol, fouettez les œufs avec le lait, l'huile et la moutarde. Incorporez le gruyère et l'estragon effeuillé et ciselé. Ajoutez-y le mélange farine/levure et mélangez brièvement. Versez dans un moule à cake beurré et fariné et glissez au four 40 minutes (le cake est cuit lorsque la lame de votre couteau ressort sèche).
- Laissez refroidir au moins 10 minutes avant de couper en tranches et dégustez-le tartiné de choucroute et accompagné d'une belle laitue assaisonnée de vinaigrette de votre choix (1 volume de vinaigre pour 2 volumes d'huile, sel et poivre).

2. Le mot du Chef

- Entre cake et pain fondant, il s'accompagne parfaitement avec une salade et du choucroute, délicieux fromage de la région étendue de Bourgogne.
- Si le cake colore trop vite, couvrez d'un morceau de papier aluminium.
- En fonction de vos goûts, adaptez la quantité de moutarde utilisée. Ici, la proportion est juste équilibrée. Si vous aimez beaucoup la moutarde, n'hésitez pas à rajouter une pointe de moutarde forte en plus dans la pâte, car les saveurs s'estompent légèrement à la cuisson.

