



CAKES SALÉS MAISON



SIMPLE • GOURMAND • PERSONNALISABLE

Une seule pâte, une multitude de possibilités !



LA PÂTE DE BASE (pour 1 moule à cake)

- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 ml de lait
- 50 ml d'huile d'olive
- 80 g de fromage râpé (emmental ou comté)
- Poivre



Mélanger les ingrédients liquides puis incorporer les ingrédients secs et ajouter la garniture choisie.

CUISSON : 180°C pendant 35 à 45 minutes



1

CAKE CHORIZO TOMATES



Ajouter :

- 80 g de chorizo en dés
- 2 tomates coupées en petits morceaux



✓ Coloré ✓ Très apprécié à l'apéritif

2

CAKE COURGETTE FÊTA



Ajouter :

- 1 petite courgette râpée et essorée
- 100 g de feta



✓ Moelleux
✓ Saveurs méditerranéennes

3

CAKE JAMBON OLIVES



Ajouter :

- 100 g de jambon en dés
- 50 g d'olives vertes ou noires



✓ Classique
✓ Facile à emporter

4

CAKE SAUMON CHÈVRE



Ajouter :

- 100 g de saumon fumé ou cuit
- 80 g de chèvre frais
- Ciboulette



✓ Gourmand
✓ Idéal avec une salade

5

CAKE TOMATE MOZZARELLA BASILIC



Ajouter :

- Tomates séchées ou fraîches
- Mozzarella
- Basilic



✓ Inspiré des saveurs italiennes

6

CAKE CHAMPIGNONS COMTÉ



Ajouter :

- Champignons revenus à la poêle
- Comté râpé



✓ Très parfumé



o Fait maison, pratique et facile à emporter pour un déjeuner, un pique-nique ou un dîner léger.



REJOIGNEZ-NOUS !



juinssanssucresajoutes.org



le défi collectif qui fait du bien ♥