



Cake au Saucisson vaudois IGP

Ingrédients






- 1** Saucisson vaudois IGP
- 135g** Farine
- 2/3** Sachet de levure chimique (env. 7g)
- 2** Œufs
- 7cl** Lait
- 7cl** Huile
- 70g** Gruyère AOP râpé
- +** Sel, poivre

Préparation

- 1** Faire cuire le Saucisson vaudois IGP dans une eau maintenue à 75°C maximum pendant 50 minutes. Le retirer de l'eau et le laisser tiédir.
- 2** Une fois refroidi, retirer la peau et couper la chair en petits dés.
- 3** Préchauffer le four à 180°C.
- 4** Mélanger la farine et la levure dans un saladier.
- 5** Ajouter les œufs, puis incorporer progressivement le lait et l'huile jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 6** Ajouter les dés de Saucisson vaudois IGP et le Gruyère AOP râpé, puis mélanger délicatement.
- 7** Verser la préparation dans un moule à cake préalablement beurré.
- 8** Enfourner pendant 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que le cake soit bien doré.
- 9** Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler et servir.

Les conseils du pro :

-  Laissez reposer le saucisson vaudois IGP sur la planche à découper quelques minutes avant de le trancher.
-  Avant de découper la première tranche, piquez le boyau avec la pointe du couteau du côté de la planche, histoire de détendre la pression.
-  Le saucisson ou le boutefas destinés à être mangés froids seront mis à refroidir de préférence dans leur eau de cuisson.

