

# Cakes longs des Voyageurs

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :

Repos :

Cuisson :

Coût :

Difficulté :

Nombre de personnes :

12

Ajouter  
à ma  
sélection  
ambassadeur

30 min

1

1

[signaler un problème](#)

## INGRÉDIENTS

### Pour la base neutre des 5 cakes

4 gros oeufs 110 g de huile d'olive 210 g de farine T55 1 sachet(s) de levure chimique 190 g de lait demi-écrémé  
1 pincée(s) de sel fin de Guérande du poivre 5 baies (moulin)

### Pour le cake alsacien

50 g de lardons fumés du fromage râpé 2 c. à s. d'oignons déshydratés ou frits croustillants

### Pour le cake breton

1 petite boite de pâté Hénaff

### Pour le Knacki®Cake

2 c. à s. de moutarde à l'ancienne du fromage râpé 2 saucisses Knacki®

### Pour le cake nordique

50 g de lardons de saumon fumé 1 c. à c. de ciboulette ou aneth 3 pincée(s) de zeste de citron non traité

### Pour le cake italien

1/2 boule de mozzarella ou billes du basilic ciselé des tomates séchées à l'huile du parmesan râpé

## PRÉPARATION

Accessoires

Durées

°C

Vitesse

Turbo ou  
pétrissage

### POUR LA BASE NEUTRE DES 5 CAKES

Préchauffer le four à 190°C, (Twin Convection four bas + sole). Placer le moule 5 cakes longs sur la plaque alu perforée. Dans le bol, casser les oeufs, ajouter l'huile d'olive, la farine, la levure, le lait, le sel et le poivre.

1 min

6-10

Mélanger 1 minute - vitesse progressive de 6 à 10.

Répartir la pâte à cake neutre dans les 5 empreintes.

0

### POUR LE CAKE ALSACIEN

Dans l'empreinte, ajouter les lardons, le fromage et l'oignon. Mélanger avec une petite spatule. Parsemer de fromage râpé.

0

### POUR LE CAKE BRETON

## PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Dans l'empreinte, ajouter le pâté breton coupé en dés. Mélanger avec une petite spatule. Placer quelques dés de pâté sur le dessus.				0	
<b>POUR LE KNACKI@CAKE</b>					
Dans l'empreinte, ajouter la moutarde et mélanger avec la petite spatule. Ajouter le fromage et les saucisses coupés en petites rondelles. Mélanger à nouveau. Parsemer de fromage râpé.				0	
<b>POUR LE CAKE NORDIQUE</b>					
Dans l'empreinte, ajouter les lardons de saumon fumé, la ciboulette ciselée et le zeste de citron. Mélanger avec la petite spatule.				0	
<b>POUR LE CAKE ITALIEN</b>					
Dans l'empreinte, ajouter la mozzarella coupée en dés ou les billes, le parmesan râpé, les tomates coupées en morceaux aux ciseaux à herbes et le basilic ciselé. Mélanger avec la petite spatule. Poser des morceaux de tomates sur le dessus.				0	
Enfourner 30 minutes à 190°C, four bas + sole. Laisser refroidir environ 5 à 10 minutes avant de démouler. Couper une fois complètement froid avec un couteau scie (à dents).				0	

Ajouter  
à ma  
sélection  
ambassadeur