

# Cake au poulet

Encore une recette de Maxi Cuisine. On peut préparer ce cake la veille pour le lendemain. Il est pratique pour l'apéritif ou pour le dîner avec une salade.



## **Ingrédients:**

1 ou 2 courgettes (300 g)

2 cs d'huile d'olive

2 échalotes

300 g de blanc de poulet

150 g de farine

1 sachet de levure chimique

3 œufs

10 cl de lait

10 cl d'huile de tournesol

3 cs de vin blanc

100 g de gruyère râpé

150 g de bleu de Bresse

1 grosse cs de thym (surgelé Picard)

Sel et poivre

Beurre et farine pour le moule

### **Préparation:**

1- Laver et couper en dés la courgette. La faire revenir dans une poêle chaude avec l'huile d'olive. Saler et poivrer.

Couper le poulet en cubes.



2- Réserver les dés de courgettes et faire rissoler les échalotes émincées.



4- Ajouter le poulet et cuire 5 min en mélangeant de temps en temps. Saler et poivrer.



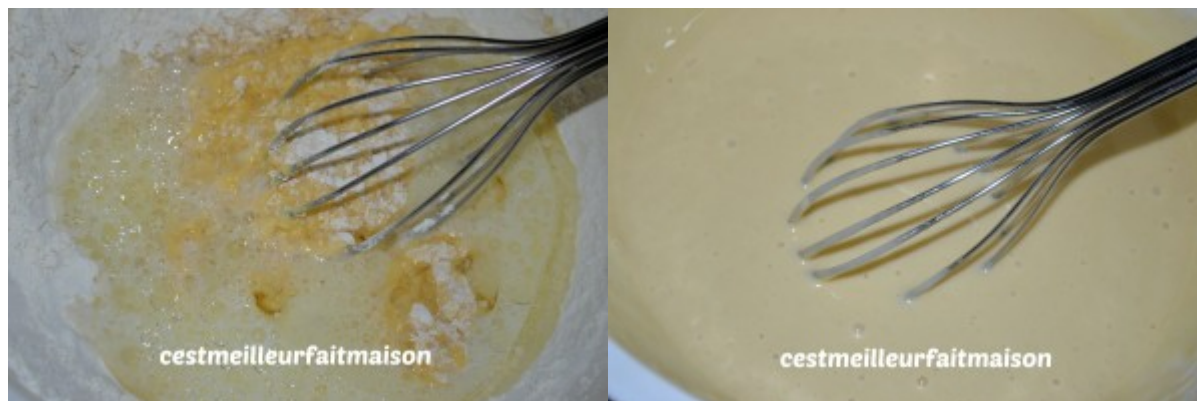
5- Préchauffer le four à 210°C chaleur tournante.

Mélanger la farine et la levure. Ajouter les œufs et commencer à mélanger avec un fouet.

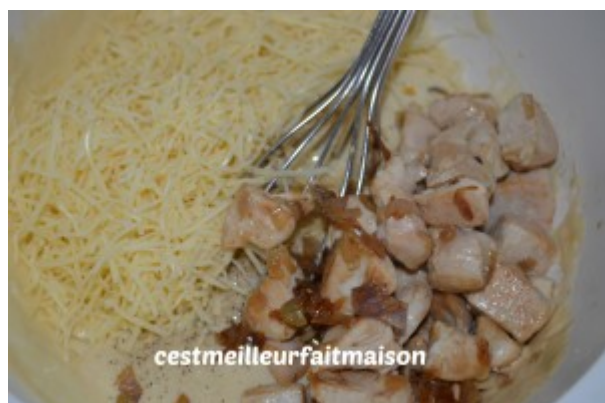




6- Incorporer le lait, l'huile et le vin. Bien mélanger. Saler et poivrer.



7- Ajouter le gruyère et le poulet. Mélanger.



Les courgettes.



Le bleu de Bresse coupé en dés et le thym. Bien mélanger.



8- Verser la préparation dans un moule à cake beurré et fariné. Enfourner pour 45 min.



9- Laisser refroidir sur une grille.







**cestmeilleurfaitmaison**



**cestmeilleurfaitmaison**

