

# Cakes Amandiers aux 3 saveurs

*Pour 3 cakes Amandiers*

*Préparation : 20 min - Cuisson : 25 min*

## Ingrédients :

- 4 œufs
- 1 yaourt nature
- 1 pot de yaourt rempli de lait
- 3/4 du pot de yaourt rempli d'huile d'olive
- 2,5 pots de yaourt rempli de farine
- 1 sachet de levure
- 60g de truite fumée
- 60g de Grana
- 1cs de graines de pavot
- 8 billes de mozzarella
- 12 tomates cerises ou tomates confites
- 1 cs de basilic
- 50g de chorizo
- 30g de comté
- 1 cs de persil
- 1/2 cc de paprika
- 1 pincée de sel



*Ustensiles spécifiques : 3 saladiers, un fouet, une spatule, un moule Amandiers et une plaque aluminium perforée.*

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Déposer l'empreinte Amandiers sur la plaque perforée.
- Dans un récipient, mélanger les œufs, le yaourt, le lait puis la farine + la levure.
- Ajouter l'huile en continuant de bien mélanger.
- Saler la préparation.
- Séparer la préparation en 3 portions égales.
- Dans le 1<sup>er</sup> saladier, ajouter le chorizo coupé en petits morceaux, le paprika et le persil émincé finement.
- Ajouter le comté et mélanger.
- Verser cette préparation dans l'un des 3 creux.
- Dans le 2<sup>nd</sup> saladier, ajouter la truite fumée émincée finement, la Grana et les graines de pavot.
- Bien mélanger et verser ensuite dans le moule.
- Dans le 3<sup>ème</sup> saladier, ajouter le basilic coupé.
- Couper les tomates cerise et les ajouter à la préparation.
- Verser dans le 3<sup>ème</sup> creux et ajouter les billes de mozzarella en les répartissant un peu partout.
- Enfourner 25 min et déguster chaud, tiède ou froide.

*Bon appétit !*