Cake salé au poulet et au curry

Un cake salé complet aux dés de poulet et au curry doux, avec une mie tendre qui se tient bien. Idéal pour un repas du soir accompagné d'une salade verte.

6 personnes	15 min préparation	45 min cuisson	60 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 250 g de blancs de poulet cuits
- 3 œufs
- 100 ml de huile d'olive
- 100 ml de lait
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 c. à café de curry doux
- 80 g d'emmental râpé
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et huiler un moule à cake.
2. Mettre le poulet cuit dans le bol et hacher grossièrement.
   4 sec / vitesse 5
3. Réserver le poulet dans un saladier.
4. Mettre les œufs, l'huile et le lait dans le bol et mélanger.
   20 sec / vitesse 4
5. Ajouter la farine, la levure, le curry et le sel et mélanger.
   20 sec / vitesse 4
6. Incorporer le poulet et l'emmental à la spatule.
7. Verser dans le moule et cuire 45 minutes à 180°C.

Le conseil de Tiha
Utilise les restes d'un poulet rôti : c'est l'occasion idéale de les recycler.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.