

CAKE SALÉ MAGRET FUMÉ, NOIX DU PÉRIGORD ET COMTÉ DU JURA

Le 02 Mars 2021



L'**apéritif dinatoire** est très à la mode ses dernières années détrônant parfois le traditionnel repas à table. L'engouement pour cette **tendance** s'est accélérée pendant le **confinement** sous la forme de **visio** par skype, zoom, whatsapp. Nous ne pouvons pas recevoir nos amis à cause du couvre-feu; toutefois ces rendez-vous à distance nous permettent de partager nos bons plans culinaires. Et qu'à cela ne tienne, nous sommes toujours à la recherche de **nouvelles idées gourmandes** pour faire plaisir à nos amis en attendant le retour en **présentiel**.

A La Combe de Job, nous préparons activement le **retour de l'été** et les retrouvailles en famille pour profiter des longues soirées. Nous vous proposons aujourd'hui de réaliser un **cake salé** pour un **apéro** en terrasse ou dans le jardin. Il peut

se préparer à l'**avance**, en quelques minutes.

Ingrédients du cake au magret fumé de canard, noix du Périgord et comté

- 250 g de [magret fumé entier](#) (le magret est fumé et séché dans notre **conserverie artisanale** en Corrèze. Durée de **conservation du magret fumé sous vide** 6 mois au réfrigérateur à compter de la date de fabrication)
- 150 g de noix du Périgord décortiquées
- 150 g de comté du Jura
- 4 oeufs
- 150 g de farine
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 15 cl de lait demi-écrémé
- 1 sachet de levure chimique
- poivre
- ATTENTION ne pas rajouter du sel car le magret et le comté apporte le sel nécessaire à la recette

Etapas pour la réalisation du cake au magret fumé (temps de préparation : 30mn)

- Coupez en cube le magret fumé après avoir retiré le gras, taillez en dés le comté et cassez en 2 les cerneaux de noix
- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6)
- Déposez la farine, la levure dans un cul de poule. Faites un puits et incorporez au centre les oeufs. Versez le lait petit à petit tout en mélangeant.
- Ajoutez l'huile d'olive, les cerneaux de noix, le magret fumé et le comté. Puis poivrez
- Versez le tout dans un moule à cake préalablement graissé avec de l'huile d'olive.
- Enfournez pendant 1h15 puis démoulez votre cake.
- Une fois refroidi, coupez de belles tranches et détaillez en cubes.

Quel vin servir avec un cake salé à l'apéritif?

Nous vous proposons de déguster un vin blanc sec de la vallée du Rhône, un [Saint Joseph](#) aux notes minérales d'acacia et d'amande.

Autres idées recettes pour réaliser un apéro dinatoire disponibles sur notre [blog](#)

- [Salade de quinoa au magret, sauce vinaigrette acidulée à l'orange et au miel](#)
- [Mini burger maison au confit de canard, fondue de poivrons rouges et roquette](#)
- [Muffins au foie gras et aux châtaignes de Dordogne](#)
- [Mini nems au confit de canard et chutney de mangue](#)
- [Tourous corréziens aux rillettes de canard et au foie gras](#)

Vous voulez partager avec nous vos recettes à base de foie gras, de viande de canard ou d'oie, [contactez-nous](#).