

## CAKE SAUCISSE DE MORTEAU COMTE

- **Type de plat** : Amuse-gueule
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 40 min
- **Calories** : Moyen



### Ingrédients pour 1 cake

- **200 g de farine**
- **100 g de comté**
- **1 sachet de levure**
- **6 œufs**
- **3 cuillères à soupe de moutarde**
- **125 g de beurre fondu**
- **200 g de saucisse de Morteau cuite**

### Etapes de préparation

1. Dans un premier récipient, mélanger la farine, la levure et le comté râpé.
2. Dans un deuxième récipient, mélanger les œufs, la moutarde et le beurre fondu.
3. Verser le 1er récipient dans le deuxième, mélanger le tout en ajoutant la saucisse.
4. Beurrer un moule à cake, et verser le mélange dans le moule.
5. Enfourner et laisser cuire environ 40 min à 175°C.
6. Pour servir, couper en tranches fines (au couteau électrique après refroidissement), puis recoupé ensuite en 2 dans le sens de la hauteur.

