**Cake moelleux au Chorizo et Comté**

**Ingrédients :**

* 200 g chorizo coupé en dés
* 150 g comté coupés en dés
* tomates confites coupées en fines lanières
* 1 oignon
* 80 g farine
* 80 g maïzena
* 4 œufs
* 10 cl lait
* 1 sachet levure chimique
* 1 cuil à soupe d’huile
* sel poivre

**Recette :**

Mélangez dans 1 saladier la farine la maïzena la levure ;

Ajoutez les œufs, l’huile et le lait, les dés de chorizo, les lanières de tomates confites et les dés de comté.

Emincez finement l’oignon et faites le revenir dans une poêle huilée puis ajoutez le à la préparation.

Salez et poivrez et mélangez le tout.

Cuire 30 mn à 200 °