

Cake lardons Comté



Ingrédients :

- 200 g de farine
- 3 œufs
- 15 cl de lait
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de lardons
- 150 g de Comté
- Basilic
- Muscade

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C.

Faites revenir les lardons dans une poêle sans matière grasse. Egouttez-les et réservez. Râpez le Comté et réservez également.

Dans un saladier, mélangez la farine, les œufs et la levure chimique. Ajoutez ensuite le lait et l'huile puis mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse. Ajoutez les lardons et le Comté râpé puis mélangez. Ajoutez enfin le basilic, la muscade et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Beurrez et farinez un moule à cake puis versez la préparation dedans. Faites-le cuire 40 minutes, laissez-le refroidir et servez !