Le cake qui rigole

Ingrédients :
3 oeufs
200g de farine
1 sachet de levure chimique (ou 1 cc de bicarbonate)
100 ml d'huile d'olive
120 ml de lait
2 CS de moutarde
50g de gruyère
6 Knackis
6 Vache qui rit
sel / poivre

Préparation :
Préchauffer votre four à 180°C (Th. 6).

Dans un saladier, mélanger les oeufs, la farine ainsi que la levure. Ajouter ensuite le lait et l'huile d'olive. Bien mélanger (jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène);

Ajouter alors le gruyère, la moutarde, les knackis coupés en rondelles ainsi que les Vache qui rit coupés en petits dés.

Saler, poivrer et mélanger.

Verser dans un moule couronne et cuire 25 à 30 minutes à 180°C (Th. 6).

(si vous le faites cuire dans un moule à cake par exemple, adaptez le temps de cuisson à 45 / 50 minutes).