

CAKE BLETTES ET LARDONS

Ingédients

- 100G DE GRUYÈRE RAPÉ
- 500G DE CÔTES DE BLETTES
- 100G DE LARDONS
- 15CL DE LAIT
- LEVURE CHIMIQUE
- 200 G DE FARINE
- 2 OEUFS



Préparation

1. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180°
2. NETTOYER LES CÔTES DE BLETTES, PUIS COUPER LES EN LANIÈRES.
3. FAIRE REVENIR LES LARDONS À LA PÔELE.
4. POUR LA PÂTE À CAKE, MÉLANGER LA FARINE ET LA LEVURE PUIS AJOUTER LES OEUFS. MÉLANGER JUSQU'À OBTENIR UNE PÂTE LISSE.
5. AJOUTER LE LAIT PETIT À PETIT.
6. AJOUTER LE GRUYÈRE, LES LARDONS ET LES BLETTES. MÉLANGER.
7. VERSER L'ENSEMBLE DANS UN MOULE À CAKE ET FAIRE CUIRE PENDANT 45 MIN.



4 PERS.

60 MIN

La recette video

