

Cake à l'ail des ours



Entrée **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

C'est la période de l'ail des ours que l'on trouve à l'état sauvage dans la nature, dans les bois. On le cuisine comme de l'ail cultivé dans nos jardins. Je l'ai utilisé pour faire un cake parfumé à déguster avec une salade verte.

Ingrédients

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl d'huile
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 250 g de fromage râpé
- 200 g de lardons fumés
- 4 oeufs
- 1 bouquet d'ail des ours - ou 2 gousses d'ail
- 10 olives noires
- 5 pétales de tomates séchées

Préparation

- 1 Faire préchauffer votre four à 180°C (th.6).
- 2 Dans un saladier, battre les oeufs en omelette, ajouter l'huile d'olive et la crème, battre encore.
- 3 Mélanger l'ail des ours émincé fin (mais pas en purée), le fromage et les lardons à la préparation.
- 4 Ajouter la levure à la farine, et incorporer dans la préparation aux oeufs.
- 5 Couper les tomates et les olives, mélanger encore pendant quelques minutes.
- 6 Mettre dans un moule à cake et enfourner pour 45 mn.
- 7 J'ai coupé des dés de cake, du fromage de chèvre frais et des lamelles de saumon, piqué le tout sur des pics en bois et servi en apéro.

Proposé par



victoryne

je suis retraitée . j'aime cuisiner pour mes proches et amis. Des recettes simples, et d'autres adaptées pour diabétiques dont je fais partie. venez me faire un petit coucou sur mon blog Victorine en cuisine. A bientôt

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

