

Cake au maroilles et aux lardons



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Un petit cake très apprécié à l'apéritif !

Recette proposée par : Blog [entrepresetchamps](#)

Ingrédients

- 200 g de maroilles
- 70 g de lardons
- 50 g d'emmental - râpé
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150 ml de lait
- 50 ml d'huile d'olive
- 3 oeufs
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 2 Mélangez les oeufs, la farine, la levure, l'huile, le sel (très peu à cause des lardons et des fromages), le poivre.
- 3 Ajoutez le lait tiédi et l'emmental râpé. Mélangez bien.
- 4 Ajoutez les lardons (préalablement dorés dans une poêle et refroidis) et le maroilles coupé en petit dés. Conservez 4 tranches pour les poser sur le dessus.
- 5 Versez dans un moule à cake bien beurré (personnellement, je le tapisse de papier sulfurisé).
- 6 Placez 4 tranches de maroilles sur le dessus et enfournez 40 minutes.
- 7 Attendez 10 minutes pour le démouler et laissez refroidir sur une grille.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

