

Cake aux lardons et reblochon



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 55 mn

Variez les plaisirs et essayez une autre version en gardant la base du cake mais en ajoutant 150 g de dés de jambon, quelques olives vertes hachées et 10 g de gruyère râpé.

Recette proposée par : Blog [entrepresetchamps](#)

Ingrédients

- 100 g de lardons - en allumettes
- 1 reblochon
- 75 g de comté
- pour la base du cake :
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 3 oeufs
- cl de lait - entier
- 10 cl d'huile de tournesol
- persil - haché
- sel - (très peu)
- poivre

Préparation

- 1 Faites revenir à sec les lardons dans une poêle, égouttez, puis laissez refroidir.
- 2 Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure, puis incorporez les oeufs, l'huile et le lait. Assaisonnez de sel, de poivre et de persil haché. Remuez bien l'ensemble.
- 3 Ajoutez alors le reblochon coupé en petits cubes et le comté râpé.
- 4 Versez la préparation dans un moule à cake beurré ou recouvert d'une feuille sulfurisée.
- 5 Enfourez quelques minutes à 180-200°C jusqu'à la formation d'une petite croûte sur le dessus. Ensuite, baissez la température de votre four à 160°C pour 45 minutes de cuisson.
- 6 Après refroidissement, coupez le cake en belles tranches et servez en entrée ou pour l'apéritif.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

