

## Cake à la mimolette



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

**Préparation** : 15 mn  
**Cuisson** : 45 mn

*Ce cake, tout en saveur et en arôme, pourra paraître sur votre table en apéritif ou en entrée avec une salade verte.*

### Ingrédients

- 150 g de mimolette
- 200 g de lardons
- 4 oeufs
- 220 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 branche de thym
- poivre

### Préparation

- 1 Efficiez le thym afin de récupérer le maximum de feuilles. Faites revenir les lardons à sec dans une poêle puis égouttez-les. Coupez la mimolette en petits dés.
- 2 Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure et un peu de poivre.
- 3 Faites un puits dans la farine et cassez-y les oeufs. Mélangez tout en y incorporant le vin blanc et l'huile d'olive. Ajoutez alors le fromage, les lardons et le thym.
- 4 Versez la préparation dans un moule à cake bien huilé et faites cuire 45 minutes dans le four à 210° (+ou- selon le four).
- 5 Démoulez et dégustez froid ou tiède, en apéritif ou en entrée avec une salade verte. Bon appétit!

Proposé par



#### **lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**".

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

