

Ch'ti cake au maroilles



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 12 personnes

Préparation : 25 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 40 mn

Je vous propose un petit cake bien sympa à l'heure de l'apéritif : le ch'ti cake au maroilles !

Ingrédients

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

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 2 Mélangez les œufs, la farine, la levure, le poivre et le sel (peu, à cause des lardons et du fromage)
- 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 coupés en petits dés, en conservant 4 tranches de ce maroilles, pour poser sur le cake, avant de l'enfourner.
- 5 Versez dans un moule à cake bien huilé. Personnellement, je tapisse le moule avec du papier sulfurisé.
- 6 Posez les 4 tranches de maroilles sur le dessus et enfournez 40 minutes.
- 7 Attendez 10 minutes pour le démouler sur une grille.

Proposé par

chantal

Bonjour;

Je me présente;je m'appelle Chantal;j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle),la lecture,la broderie à points comptés,les sorties,les voyages.....et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon **blog**,je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

