

Cake aux pruneaux et lardons



Envie de fraîche originalité en ces jours de premières chaleurs? Voici un cake aux saveurs sucrées salées que vous pourrez servir en amuse-bouche, ou en entrée légère, accompagné d'une salade verte et sa vinaigrette à la moutarde.

Ingrédients pour 1 cake

Dans un saladier, mélanger:

3 œufs

150 grammes de farine

1 sachet de levure

de la fleur de sel

et du poivre frais moulu

Incorporer peu à peu:

10 cl. d'huile d'olive

12.5 cl de lait

Rajouter:

100 grammes de pruneaux coupés en morceaux

100 grammes de gruyère ou de gouda râpé

200 grammes de lardons coupés en dés

Préchauffer le four à 180°C. Mettre le mélange dans un moule préalablement beurré. Faire cuire à 180°C pendant 45 minutes. Démouler et laisser refroidir.

Bon appétit!