

Cake aux Lardons et Parmesan

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- FARINE	200g
- LEVURE	1 c à soupe (sèche)
- OEUF(S)	3
- LARDONS	200g
- LAIT	10 cl
- HUILE D'OLIVE	10 cl
- PARMESAN RAPE	100g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites rissoler les lardons dans une poêle sans matière grasse.
- Dans un saladier, mélangez les œufs avec la farine et la levure. Ajoutez le lait et l'huile. Salez et poivrez.
- Incorporez ensuite le parmesan et les lardons.
- Beurrez et farinez un moule à cake. Versez-y la pâte.
- Enfournez pour 30 minutes.
- Laissez refroidir complètement.
- Découpez des tranches avec le couteau à pain.



Remarque:

Servez avec du fromage de chèvre par exemple.