

Cake Farine de Châtaignes Lardons Courgettes

Ingrédients:

110 g de farine blanche
90 g de farine de châtaignes
3 oeufs
200 g de lardons nature ou fumés
100 g de gruyère ou comté rapé
75 g de beurre
10 cl de lait
½ sachet de levure chimique
2 petites courgettes
1 oignon de taille moyenne
sel poivre si vous souhaitez



Préparation:

Préchauffer le four à 180°.

Eplucher oignon et courgettes, couper les courgettes en petits cubes et en lamelles pour l'oignon.

Dans un saladier, mélanger les deux farines puis la levure.

En même temps, mettre à cuire les courgettes taillées, l'oignon ciselé et les lardons dans une poêle légèrement huilée à feux doux. Bien surveillé cette pré-cuisson. Puis arrêter le feu.

Revenir au saladier, ajouter aux farines et à la levure, les 3 oeufs, le lait et le beurre fondu. Mélanger le contenu du saladier avec douceur sans trop travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

Incorporer dans le saladier, le gruyère ou le comté râpé, mélanger, puis incorporer le contenu de la poêle dans cette préparation. Remuer doucement.
Verser dans un moule à cake préalablement beurré.

Enfourner dans le four préchauffé à 180°.
Laisser cuire 45 minutes.

Sortir le cake du four, le laisser refroidir 10 minutes, puis le démouler.
Le servir froid en apéritif ou accompagné d'une salade pendant le repas.