



Cake salé aux lardons et gruyère

Ingredients

- 200g de farine Mélissa avec levure
- 100g de lardons
- 100g de gruyère râpé
- 20cl de lait écrémé
- 3 oeufs
- 2 CAS de moutarde
- sel, poivre

Instructions

1. Commencez par préchauffer votre four à 175°C.
2. Dans un grand bol, mélangez la farine, la levure, le lait et les œufs jusqu'à ce que vous obteniez une consistance lisse et homogène.
3. Incorporez délicatement les lardons et le gruyère râpé à la pâte.
4. Assaisonnez votre préparation avec du sel, du poivre et la moutarde. Mélangez bien pour répartir les saveurs.
5. Versez le mélange dans un moule à cake et enfournez 30min.
6. Servez le cake tiède ou à température ambiante.

