Cake aux lardons & au roquefort

Ingrédients :
- 3 oeufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 8 cl d'huile de tournesol
- 12 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de lardons fumés
- 200 g de roquefort
- Poivre

Préparation :
Préchauffez le four à 180° C.
Sans matière grasse, faites revenir les lardons à la poêle pendant 5 minutes.
Dans un saladier, fouettez les oeufs et ajoutez petit à petit la farine et la levure.
Incorporez le lait, puis l'huile tout en continuant de mélanger.
Ajoutez le gruyère râpé, les lardons, le roquefort coupé en dés et le poivre à votre convenance. Mélangez bien.
Versez la préparation dans un moule à cake.
Mettez au four pour environ 45 minutes.
Laissez refroidir un peu avant de le démouler.
Dégustez tiède ou froid.

http://philomavie.blogspot.com