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.