



Cuisine et
dépendances

Cake salé au bacon et aux oignons



Ingrédients (pour un moule à cake) :

- 3 œufs
- 50 g de farine blanche
- 100 g de farine complète
- 1/3 de sachet de levure chimique
- 4 cl d'huile d'olive
- 15 cl de lait
- 50 g de gruyère râpé
- 150 g de bacon
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 3 oignons frais moyens
- 1 cuil à soupe d'herbes de Provence
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Peler les oignons, les émincer finement. Les faire suer dans une poêle anti-adhésive avec un peu d'eau pendant 15 min environ à feu doux. Saler et poivrer en fin de cuisson.. Laisser tiédir.

Couper les filets de bacon en fines lamelles.

Dans un terrine, fouetter les œufs entiers avec les farines et la levure. Ajouter progressivement l'huile d'olive, puis le lait et mélanger jusqu' à obtenir une pâte lisse.

Ajouter la moutarde à l'ancienne, le gruyère rapé, le bacon , les oignons cuits et les herbes de Provence. Mélanger pour répartir la garniture.

Verser la pâte dans un moule à cake en silicone.

Enfourner et faire cuire 45 min au four. Laisser tiédir et démouler sur une grille.

A déguster tiède ou froid.

Le 26 Juillet 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/07/26/18605439.html>