



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Cake raclette, poitrine fumée

 Pour 4 personnes |  Très facile

 65 min | **2.50€** La portion (prix indicatif)



Suggestion pour pimper votre cake : nous mettons dans le kit du fromage à raclette nature mais vous pouvez tout à fait utiliser un fromage à raclette aux poivres ou fumé.

Les ingrédients

- **3 unité** de Oeuf
- **150 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **1 sachet** de Levure chimique
- **125 ml** de Lait entier
- **100 g** de Comté rapé
- **150 g** de Fromage à raclette
- **150 g** de Poitrine de porc mariné
- **70 ml** de Huile de tournesol

Les ustensiles

- Mixeur

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 45 min



Attente : 10 min

- 1 Préchauffez votre four à 180°C en chaleur traditionnelle (ou 160°C en chaleur tournante).
- 2 Coupez les tranches de poitrine de porc en quatre. Faites-les revenir à sec dans une poêle bien chaude environ 4 à 6 minutes, en remuant à mi-cuisson. Inutile d'ajouter de la matière grasse.

Astuce : déglacez le lard cuit avec 1 càs de vin blanc pour plus de saveur.

- 3 Pendant ce temps, enlevez la croûte du fromage à raclette et coupez chaque tranche en morceaux. (Conservez les croûtes !)

Optionnel : Faites chauffer le lait (au micro-onde, environ 45 secondes)

- 4 Battez les œufs en omelette.
- 5 Ajoutez-y la farine et la levure. Mélangez à peine (vous devez encore voir des traces de farine).
- 6 Ajoutez l'huile en deux fois, en mélangeant entre chaque ajout.
- 7 Finissez en ajoutant le comté râpé et le lait.
- 8 Quand la poitrine de porc est dorée, mélangez-la à l'appareil à cake avec les morceaux de raclette.
- 9 Versez le tout dans un moule à cake non beurré.

Astuce : parsemez le dessus du cake avec les croûtes de fromage pour un côté "fromage gratiné".

- 10 Enfournez entre 40 et 45 minutes, ou jusqu'à ce qu'une pointe de couteau plantée au centre ressorte propre.
Si le cake est cuit en surface mais pas à l'intérieur, recouvrez-le avec une feuille d'aluminium et poursuivez la cuisson.
- 11 Démoulez à la sortie du four et laissez-le refroidir une dizaine de minutes.
Ce cake se mange aussi bien tiède que froid.