



LA BELLE VIE

# Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

## Cake lardons, pruneaux & noisettes

Pour 4 personnes | Très facile

55 min | **2.41€** La portion (prix indicatif)



L'association pruneaux et lardon est toujours un succès, à retrouver dans un cake salé, avec des noisettes pour le croustillant.

### Les ingrédients

- **3 unité** de Oeuf
- **145 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **1 sachet** de Levure chimique
- **70 ml** de Huile de tournesol
- **100 g** de Comté rapé
- **125 ml** de Lait entier
- **150 g** de Lardon ou allumette fumées
- **80 g** de Pruneau dénoyauté
- **50 g** de Noisette décortiquée

### Étapes de préparation



**Préparation** : 10 min



**Cuisson** : 45 min



**Attente** : 0 min

- 1 Préchauffez votre four à 180°C en chaleur traditionnelle (ou 160°C en chaleur tournante).
- 2 Faites revenir 150 g de lardons dans une poêle bien chaude, environ 5 minutes. N'ajoutez pas de matière grasse.
- 3 Pendant ce temps, coupez 80 g de pruneaux en dés avec des ciseaux. Hachez grossièrement 50 g de noisettes. Vous pouvez utiliser un mixeur, un mortier, un rouleau à pâtisserie, ou un couteau.

- 4 Après 5 minutes, ajoutez-les dans la poêle avec les lardons et poursuivez la cuisson à feu doux pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que les noisettes soient dorées.
- 5 Optionnel : Faites chauffer le lait au micro-onde (environ 45 secondes)
- 6 Battez 3 œufs en omelette.
- 7 Ajoutez-y 145 g de farine et un sachet de levure. Mélangez à peine (vous devez encore voir des traces de farine).
- 8 Ajoutez 70 ml d'huile en deux fois, en mélangeant entre chaque ajout.
- 9 Finissez en ajoutant 100 g de comté râpé et 125 ml de lait.
- 10 Mélangez le mélange aux lardons à l'appareil à cake.
- 11 Versez le tout dans un moule à cake non beurré.
- 12 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.
- 13 Démoulez à la sortie du four et laissez-le refroidir une dizaine de minutes.  
Ce cake se mange aussi bien tiède que froid.