

Cake aux pruneaux

CUISIMAGES

Réf :
6511

Type :
Amuse-
bouches

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
50 min
A 180°C

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 8/10 personnes

- 5 oeufs
- 200 g de farine
- 150 ml de lait
- 100 ml d'huile végétale
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de lardons
- 100 g de pruneaux
- 1 sachet de levure
- Sel et poivre du moulin



Préchauffez le four à 180°C pendant 15 min.

Dans un saladier, battez les œufs en omelette puis ajoutez la farine et la levure.

Ajoutez l'huile en filet, tout en continuant à mélanger.



Faites chauffer le lait et ajoutez le doucement en mélangeant.

Ajoutez le fromage.



Faites dorer les lardons et versez les dans une passoire afin d'enlever l'excédent de graisse.

Coupez finement les pruneaux et ajoutez les dans le saladier, ainsi que les lardons.



Versez le tout dans un moule à cake et enfournez à 180°C pendant 50 min.



Laissez refroidir, coupez en tranches ou en dés et servez à l'apéritif.



Conseils
Variante
Vin