

Cake flamenkuke

Ingrédients

- 150g de farine
 - 125g de fromage blanc 0%
 - 200g de lardons fumés
 - 80g de gruyère râpé
 - 10cl de crème fraîche liquide 3% de M.G
 - 1 sachet de levure chimique
 - 1 (gros) oignon
 - 3 oeufs
-
- Allumer le four à 180°C
 - Dans une poêle, faire revenir l'oignon émincé avec les lardons dans une casserole d'eau pendant quelques minutes
 - Disposer le tout sur un papier absorbant et réserver
 - Dans un saladier, fouetter le fromage blanc avec les oeufs, le gruyère et la crème fraîche
 - Incorporer petit à petit la farine et la levure et mélanger
 - Verser la pâte dans un moule à cake préalablement beurré, et saupoudrer de gruyère rapé
 - Enfourner pour 30 min

