**Cake aux cœurs d’artichauts, lardons et gruyère râpé**

****

*Ingrédients* :

- 220 g de farine  
- 3 œufs  
- 10 cl de lait  
- 5 cl d'huile d'olive  
- 1 barquette de lardons type allumette  
- 4 cœurs d'artichauts  
- 100 g de gruyère râpé   
- 5 cl de coulis de tomates ou tomates pelées   
- 1 sachet de levure chimique   
- poivre

*Recette* :

Faites griller les lardons dans une poêle. Réservez.

Fouettez les œufs entiers avec le lait et l'huile d'olive. Ajoutez la farine et la levure chimique petit à petit et remuez jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Poivrez. Ajoutez le coulis de tomates, ou les tomates pelées coupées en cubes avec leur jus, à la préparation.

Coupez les cœurs d'artichauts en 4 et ajoutez-les à la pâte. Ajoutez les lardons et le gruyère râpé. Remuez la préparation.

Versez la pâte dans un moule à cake préalablement beurré et fariné.

*Cuisson* :

Enfournez le cake pendant 45 mn à 170°. Il doit être bien doré. Pour vérifier la cuisson, plantez la lame d'un couteau dans le cake, elle doit ressortir sèche. Sinon, prolongez la cuisson de quelques minutes.

Démoulez le cake et laissez-le refroidir sur une grille.

Bon appétit :)

***http://www.evacuisine.fr/***