

Cake poireaux curry

Ingrédients

500 gr de poireau cru **surgelés pour moi**

3 oeufs

100 ml de lait

2 tranches de blanc de dinde fumé ou **blanc de poulet**

1 cc de curry

30 gr de fromage râpé **j'ai pas pesé un bon peu**

1 sachet de levure chimique

150 gr de farine

sel et poivre

~~Émincer finement~~ les poireaux et les cuire à l'eau salée

Egoutter et laisser refroidir

Mélanger les oeufs, la farine, la levure

Ajouter le lait

Mettre le blanc de poulet coupé en morceaux, les poireaux et le fromage

Saler et poivrer et mettre le curry

Verser dans un moule à cake beurré et fariné si besoin

Cuire four chaud 180° environ 50 mn

