

7 juillet 2008

Cake cornichons, lardons



(pour 4 personnes)

*125 g de farine
1/2 bocal de cornichons
70 g de lardons fumés
2 œufs
1/2 petit verre d'huile d'olive
1/2 petit verre de vin blanc
1/2 sachet de levure
75 g de gruyère râpé*

Mélangez la farine et la levure avec les œufs battus puis versez l'huile et le vin blanc. Battez le tout et ajoutez les lardons et les cornichons coupés en morceaux ainsi que le fromage râpé.

Versez dans un moule à cake de taille moyenne beurré et cuisez à 180 °C pendant 40 minutes (plus ou moins selon votre four).