

Breizh Cake

Pour un gros cake :

100 g de farine de froment

100 g de farine de sarrasin

4 œufs

100 g de fromage râpé

1 sachet de levure chimique

15 cl de lait

10 cl d'huile d'arachides

200 g d'andouille

3 poireaux

Sel et poivre



- Émincer finement le poireau et bien le laver. Le faire suer dans une sauteuse avec une noisette de beurre, pendant une dizaine de minutes.
- Saler et poivrer.
- Couper l'andouille en petits morceaux.
- Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients : les farines, la levure, les œufs, l'huile, le gruyère et le lait, les morceaux d'andouille et le poireau, bien égoutté.
- Poivrer et saler peu, car l'andouille est en général assez salée.
- Mettre dans un moule beurré et fariné (ou en silicone) et mettre dans un four préchauffé à 180°C, pendant environ 45 min.
- Laisser un peu refroidir avant de démouler et servir avec une salade verte pour un plat complet ou coupé en petits cubes pour un apéro !

