

CAKE AUX BLETTES ET AUX LARDONS

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 45 minutes
Pour 6 personnes	1 cocotte, 1 saladier, 1 moule à cake

Ingrédients :

Le vert de 500 gr de feuilles de blettes*

1 échalote

200 gr de lardons

3 œufs

150 gr de farine

1 sachet de levure

10 cl d'huile d'olive

12,5 cl de lait 1/2 écrémé

100 gr de gruyère râpé

sel et poivre**

Préparation :

1 - Préchauffer le four à 180°C (Th 6).

2 - Nettoyer le vert des blettes, puis couper les feuilles, avec des ciseaux, en lanières d'environ 1 cm de large.

3 - Faire blanchir le vert de blettes 10 minutes à l'eau bouillante.

Les rincer ensuite à l'eau froide pour conserver la couleur et bien les égoutter.

4 - Faire revenir les lardons et l'échalote émincée.

5 - Pour la pâte à cake, mélanger la farine, la levure, ajouter les œufs, l'huile, le sel et le poivre ; mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.

6 - Ajouter, petit à petit, le lait un peu chaud.

7 - Incorporer le gruyère, les lardons, l'échalote et le vert des blettes; mélanger doucement.

8 - Verser l'ensemble dans un moule à cake et faire cuire pendant 45 minutes.