

Les cakes façon flammekueche de Jocelyne

RV balade à Pont sur Vanne 23 mai 2011



Ingédients:

- . 3 œufs, 150 g de farine,
- . 1 sachet de levure, 10 cl d'huile de tournesol,
- . 12,5 cl de lait entier, 100 g de gruyère râpé,
- . 100 g d'oignons, 200 g de lardons fumés,
- . 1 noisette de beurre demi-sel, 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol,
- . 1 cuillère à soupe de crème épaisse,
- . 1 pincée de sel et de poivre

Etapas de préparation

- Préchauffer le four à 180° c (th 6)
- Emincer les oignons et les faire revenir dans une poêle avec la noisette de beurre et la cuillère d'huile, mettre la pincée de sel et de poivre. Lorsqu'ils blondissent, ajouter les lardons et les faire légèrement rissoler.
- Les retirer du feu et y verser la cuillère à soupe de crème fraîche.
- Pendant ce temps , dans un saladier, travailler au fouet les œufs , la farine et la levure.
- Incorporer petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé, ajouter le gruyère râpé, mélanger.
- Incorporer le mélange oignons, lardons et crème à la base.
- Verser le tout dans un moule non graissé et mettre au four pendant 45 minutes