

Ch'ti cake

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min à 180°

Pour 6 personnes :

- 3 œufs
- de farine
- 1 cuillerée à café de levure chimique
- 5 cl d'huile d'olive
- 15 cl de lait
- 50g d'emmental râpé
- 70g de lardons
- 200g de maroilles
- Sel et poivre



. Mélanger les œufs avec la farine, la levure, l'huile, le sel et le poivre. Ajouter le lait tiédi et l'emmental râpé. Mélanger bien. Ajouter les lardons et le maroilles coupé en dés, en conservant 4 tranches pour la décoration

. Verser la préparation dans un moule à cake préalablement beurré ou un moule en silicone mouillé. Placer les 4 tranches de maroilles sur le dessus et mettre au four 40 min à 180° (th. 6).

. Attendre 10 min avant de démouler et laisser refroidir sur une grille.