

## CAKE AUX LARDONS ET NOIX

Pour 6 personnes.

Temps total : 50 minutes dont 20 minutes de préparation.

200 grammes de dés de lardons,  
250 grammes de farine, 15 centilitres d'huile,  
1 cuillère à soupe d'huile de noix, 15 centilitres de vin blanc,  
100 grammes de champignons de Paris en boîte, 50 gramme de comté râpé,  
50 grammes de noix, 3 œufs,  
1 sachet de levure chimique, 1 noisette de beurre,  
Sel, poivre.

Préchauffez le four à 180° (thermostat fi),

Dans une poêle antiadhésive, faites rapidement dorer les lardons,  
Mêlez intimement la farine et la levure dans un grand bol, puis formez y un puits, jetez-y  
une pincée de sel et cassez-y les œufs.  
Mélangez peu à peu avec le vin blanc et les huiles.

Salez, poivrez puis incorporez les lardons, les noix écrasées, les champignons égouttés  
et le fromage râpé.

Versez le tout dans un moule à cake préalablement w' - beurré et fariné et enfournez 40  
minutes.

Démoulez aussitôt et servez tiède avec une salade de pissenlits.