

Cake aux blettes et lardons

Temps de préparation : 20mn

Temps de cuisson : 45 min

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes :

1 Belle botte de côtes de blettes

200g Lardons

1 échalote

3 Oeufs

150g Farine

1 sachet Levure chimique

12,5cl Lait

100g Fromage râpé

10cl Huile

Poivre

RÉALISATION

Prélevez les feuilles vertes des côtes de blettes, lavez-les, puis coupez-les en fines lanières (1 cm) aux ciseaux.

Faites blanchir les feuilles ciselées 10 min dans une casserole d'eau bouillante.

Rincez-les à l'eau froide, puis égouttez-les.

Faites revenir les lardons et l'échalote dans une poêle chaude.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique, les oeufs et l'huile, jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajoutez petit à petit le lait tiédi.

Incorporez le fromage râpé, les lardons et l'échalote poêlés et le vert des blettes. Mélangez doucement.

Versez la préparation dans un moule à cake. Enfournez 45 min à 180 °C.

Pour un apéritif, même version mais découper la pâte en plus petit.