

Cake au poulet et à l'estragon

- 3 oeufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12,5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère rapé
- 200 g de blancs de poulet sans peau
- 50 g d'estragon
- 1 échalote
- 1 noisette de beurre demi-sel
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 2 pincée de sel, 2 pincée de poivre

Préchauffez le four à 180° (th.6). Émincez l'échalotte, la faire revenir dans une poêle avec le beurre et la cuillère d'huile pendant 5 minutes. Ajoutez les blancs de poulet taillés en lamelles, le sel, le poivre, puis faire rissoler le tout encore 5 minutes. Ciselez finement l'estragon par-dessus et remuez.



Pendant ce temps, dans un saladier, travaillez bien au fouet les oeufs, la farine et la levure. Ajoutez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé, puis le gruyère rapé. Mélangez, et ajoutez le mélange poulet-échalotte-estragon à la base.

Versez le tout dans un moule et mettez au four pendant 45 minutes.

Bon appétit !!