

Cake aux lardons et aux pruneaux, d'après les cakes de Sophie



Préparation : 20 min

Cuisson : 50 min

Ingrédients Pour 8 personnes

3 oeufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
200 g de lardons fumés
100 g de pruneaux d'Agen
1 pincée de sel
2 pincées de poivre

Préparation

1. Préchauffez votre four à 180°C (Th 6)
2. Dans un saladier, travaillez bien au fouet les oeufs, la farine, la levure, le sel et le poivre. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Mélangez.
3. Faites rissoler les lardons sans matière grasse pendant 5 minutes. Coupez les pruneaux en morceaux et mélangez-les aux lardons.
4. Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 minutes