



Salon BON – 2^{ème} édition
Villejuif (94) – 21 & 22 octobre 2017

CAKE AUX LARDONS

Ingrédients :

- 200 gr de farine
- 100 gr de Gruyère râpé
- 1 sachet de levure
- 6 œufs
- 3 cuillères à soupe de moutarde
- 125 gr de beurre fondu
- 200 gr de lardons



Préparation :

- ☞ Mélanger la farine, la levure et le fromage râpé dans un cul de poule.
- ☞ Dans un deuxième de poule, mélanger les œufs, la moutarde et le beurre fondu.
- ☞ Mélanger les deux préparations et ajouter les lardons préalablement revenus à la poêle.

- ☞ Beurrez un moule à cake et verser le mélange dedans.
- ☞ Cuire le cake à 175 degrés pendant environ 40 minutes.



Chef David CAHEN
Beef and Cow
74160 Beaumont