

Cake lardons pruneaux et pignons

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 8 personnes

- 150 g de farine
- 50 g d'huile d'olive
- 50 g de fromage blanc
- 125 g de lait
- 3 œufs
- 100 g d'emmental râpé
- 200 g de pruneaux dénoyautés
- 200 g de lardons
- 30 g de pignons de pin
- sel, poivre

Mélanger farine et levure. Y ajouter les œufs et mélanger au fouet pour obtenir un mélange homogène.

Incorporer l'huile, le lait tiède, le fromage blanc, le poivre et une petite pincée de sel. Allumer le four th6, 180°C.

Bien beurrer un moule à cake, et le garder au frais.

Faire revenir les lardons à sec. Ajouter dans la casserole les pignons puis au bout de quelques minutes les pruneaux dénoyautés.

Bien mélanger sur feu vif 30 secondes, puis égoutter pour éliminer le gras de cuisson. Verser dans l'appareil initial.

Ajouter le fromage râpé.

Verser le tout dans le moule et faire cuire 40 minutes.

Laisser tiédir avant de découper. Servir tiède ou froid.