



Fiche gastronomie : **Cake savoyard**

Pour 6-8 personnes :

■ **Ingrédients :**

- Un quart de reblochon
 - 3 œufs
 - 150 g de farine
 - 150 g de lardons fumés
 - 100 g de beurre
 - 100 g de gruyère râpé
 - 10 cl de lait
 - 10 cl d'huile + 1 cuillère à soupe
 - 1 sachet de levure
 - sel, poivre
- Emincez les oignons puis les faire revenir en ajoutant une cuillère à soupe d'huile, salez et poivrez.
- Lorsque les oignons se colorent, ajoutez les lardons et faire cuire pendant quelques minutes.
- Hors du feu, ajouter le reblochon coupé en morceaux aux oignons et aux lardons.
- Faire chauffer le lait.
- Mélanger la farine et la levure dans un saladier.
- Ajouter les oeufs en utilisant un fouet. Incorporez doucement le lait chaud et les 10 cl d'huile.
- Incorporez le gruyère râpé et la préparation oignons/lardons/reblochon.
- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
- Versez dans un moule à cake et faire cuire 45 minutes à 180°C.
- Servir avec un Apremont.