



Cakes salés Brownie salé



40 min 10 min 30 min 0 399

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- Faire revenir à sec les lardons dans une poêle et les égoutter sur du papier absorbant.
- Cette étape n'est pas indispensable mais permet de dégraisser les lardons et de leur donner un goût grillé et un peu de croquant.

Ingrédients pour 4 personnes

50 g Gruyère râpé 200 g Lardon(s) 4 unité(s) entière(s) Oeuf(s) entier(s) 15 Olives vertes

1 Yaourt

80 g **Farine**

1 Sel

1 Poivre

Étape 2

Préparation du brownie

- 1 Battre les oeufs avec le yaourt dans un saladier.
- 2 Saler et poivrer.
- 3 Ajouter la farine et mélanger.
- Ajouter les olives, les lardons et le gruyère et bien mélanger.

Étape 3

Cuisson du brownie

- Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Verser la pâte dans un moule beurré.
- Faire cuire pendant 30 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Laisser tièdir avant de démouler.
- 2 Déguster tiède ou froid.