



Cakes salés

Cake aux poivrons et aux lardons



1h55 **15 min** **40 min** **1h** **339**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le cake

180 g **Poivron(s)**
180 g **Poivron(s)**
180 g **Poivron(s)**
100 g **Lardon(s)**
1 c. à soupe **Origan séché**
1 **Piment d'Espelette**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
180 g **Farine**
100 ml **Lait demi-écrémé**
80 ml **Huile d'olive**
1 sachet(s) **Levure chimique**
1 **Beurre**

Étape 1

Préparation du cake

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Beurrer et fariner un moule à cake.
- 3 Réserver au réfrigérateur le temps de préparer le cake.
- 4 Préparer et émincer finement les poivrons.
- 5 Les faire revenir dans une poêle huilée sur feu moyen pendant 10 minutes. Ajouter les lardons et faire revenir 2 minutes. Laisser tiédir.
- 6 Dans un cul de poule, battre les oeufs avec l'huile et le lait. Ajouter délicatement la farine et la levure.
- 7 Mélanger de façon à obtenir une pâte sans grumeaux.
- 8 Ajouter les poivrons et les lardons, l'origan et le basilic. Mélanger puis assaisonner de piment d'Espelette.

Étape 2

Cuisson du cake

- 1 Verser la préparation dans le moule jusqu'au 3/4.
- 2 Faire cuire pendant 30 à 35 minutes environ.
- 3 Surveiller la cuisson, en piquant le cake avec la lame d'une couteau, elle doit ressortir propre.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le cake du four et le laisser refroidir à température ambiante avant de démouler.
- 2 Se déguste tiède ou froid.