



Le cake aux pois, noix et bacon

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 45 min.

Ingrédients

Allumettes de bacon : 200 g
Farine : 150 g
Levure chimique : 1 sachet
Oeufs : 3
Huile d'olive : 10 cl
Lait : 10 cl
Petits pois cuits : 50 g
Cerneaux de noix concassés : 50 g
Ciboulette : 12 tiges
Poivre

Matériel

un moule à cake
une poêle
une jatte
un bol
une balance ménagère
un fouet
une paire de ciseaux



Beurre et farine pour le moule à cake

Réalisation > la préparation

1. Beurrer et saupoudrer un moule à cake de farine.
2. Faire revenir les allumettes de bacon dans la poêle sans matière grasse.
3. Dans la jatte, mélanger la farine et la levure. Fouetter les œufs en omelette puis leur incorporer l'huile et le lait. Verser sur la farine et bien mélanger. Saler et poivrer.
4. Préchauffer le four à 175°C.
5. Quand la pâte est bien lisse, incorporer le bacon, les petits pois et les éclats de noix. Ciseler la ciboulette.
6. Verser la pâte dans le moule beurré et fariné.

Réalisation > la cuisson

7. Couvrir de papier d'aluminium, puis enfourner pour 45 minutes.
8. Laisser tiédir, éventuellement démouler, puis laisser complètement refroidir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com