

Cake alsacien façon tarte flambée



Ingrédients nécessaires

huile de tournesol : 10cl
crème épaisse : 1cs
levure chimique : 1 sachet(s)
oignon : 2
lardons : 200g
gruyère râpé : 100g
lait : 15cl
beurre : 10g
farine : 150g
œuf : 3
poivre : 1 pincée(s)
sel : 1 pincée(s)

Préambule

Si tu n'es pas alsacien, sache que cette région possède plein de spécialités sympathiques ! Découvre par exemple un cake salé qui reprend les saveurs de la célèbre tarte flambée alsacienne.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par préchauffer le four à 180°C.
Fais ensuite revenir les oignons émincés dans une poêle, avec le beurre et une cuillère à soupe d'huile.



Etape 2

Ajoute le sel, le poivre et les lardons.



Etape 3

Une fois que les lardons sont cuits, ajoute la crème et place la poêle à un endroit où elle ne chauffe plus.



Etape 4

Dans un saladier, bats les œufs et ajoute la farine.



Etape 5

Mélange bien.



Etape 6

Ajoute la levure.



Etape 7

Mélange bien et ajoute ensuite le lait.



Etape 8

Verse la fin de l'huile de tournesol dans la pâte et remue.



Etape 9

Rajoute le gruyère râpé.



Etape 10

Verse ensuite le contenu de ta poêle dans la pâte et mélange.



Etape 11

Répartis la pâte dans un moule à cake huilé ou beurré (pour faciliter le démoulage).



Etape 12

Enfin, demande à un adulte de faire cuire le cake à 180°C pendant environ 45 minutes.

Une fois qu'il est cuit, cette même personne doit démouler le cake et le laisser refroidir. C'est terminé, bon appétit !

