

Cake aux panais aux échalotes & aux lardons



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 30 minutes
- ✓ **Cuisson** : environ 50 minutes

- ✓ **Ingrédients**
pour 8 personnes :

- 4 panais
- 4 échalotes
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 150 g de lardons
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 100 ml de lait
- 100 ml d'huile d'olive
- 100 g d'emmental râpé
- sel, poivre



- ✓ **Préparation :**

Épluchez et râpez les panais. Pelez et émincez finement les échalotes. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites revenir les échalotes pendant 5 minutes à feu doux. Ajoutez les lardons et prolongez la cuisson de quelques minutes.

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sel et le poivre.

Creusez un puits et ajoutez les œufs battus, le lait et l'huile. Mélangez au fouet jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

Ajoutez l'emmental, les panais râpés, les échalotes et les lardons et mélangez.

Versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné. Enfournez pour environ 45 min. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

www.audalacuisine.com