

Cake à la raclette et au bacon

Ingédients(1recette par personne)

3 œufs

150g de farine

10 cl d'huile tournesol

1 sachet de levure

12,5 cl de lait entier

100g de gruyère râpé

100g de fromage à raclette

150g de bacon

1 pincée de poivre

Préparation

1)Préchauffez le four à 180 °c (thermostat 6)

2)Découpez le bacon en lamelles et la raclette en morceaux

3)Dans un saladier,travaillez bien au fouet les œufs,la farine, la levure et la pincée de poivre.Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé.Ajoutez le gruyère râpé .Mélanger. Incorporez le mélange raclette-bacon.

Versez le tout dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes

Matériel

un moule à cake