

# Cake Sucré-salé

## Ingrédients pour la pâte à cake (pour 6 personnes)

200g de farine + le moule

1 sachet de levure

4 œufs

10cl d'huile

12,5cl de lait

## Préparation de la pâte à cake

Mélangez la farine et la levure, ajoutez les œufs, l'huile, le lait et mélangez. La base est prête; à présent, ajoutez-y une garniture !!!!!!!!

## Ingrédients pour la garniture

80g de pruneaux

100g de lardons fumés

100g d'emmental râpé

2 brins de thym effeuillé

## Préparation

Dénoyautez et coupez 80g de pruneaux (pour nous ce sera dénoyauté) en petits morceaux, fariner-les légèrement.

Faite dorer les lardons fumés .Ajoutez-les à la pâte avec 100g de gruyère râpé ainsi que les pruneaux et les 2 brins de thym effeuillé.

Saler, poivrer et mélangez. Beurrer et fariner un moule à cake. Versez-y la préparation et parsemez de graines de sésame.

Enfournez pour 40 minutes à four chaud 180°C

## 1 recette par personne

Je donnerais à chacun et chacune la recette des 3 autres cakes la base étant toujours la même.