



## Cake aux lardons et aux tomates confites

125 g de lardons frais – 3 œufs – 125 g de comté râpé – 250 g de farine – 16 cl d'huile d'olive – 15 cl de vin blanc – 125 g de tomates confites à l'huile – 1 sachet de levure chimique – sel et poivre

Préchauffer le four à 180°

Dans un saladier mettre la farine et la levure. Faire un puits ajoutez les œufs un à un, puis versez l'huile, le vin blanc et fouettez.

Egouttez les tomates séchées et coupez-les en petits morceaux.

Ajoutez-les dans la pâte ainsi que les lardons et le fromage.

Salez un peu et poivrez généreusement.

Mélangez encore.

Versez le tout dans un moule à cake beurrer et enfournez 40 minutes.

Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir humide.

Servez à l'apéritif ou en entrée avec une salade verte.

