

## *Cake à l'ail des ours*

### *Pour 1 cake*

*200g de farine*

*1 sachet de poudre à lever*

*3 œufs*

*125ml de lait*

*75ml d'huile d'olive*

*30g d'ail des ours*

*70g de pecorino en morceaux*

*Sel*

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez les œufs avec la farine, la poudre à lever, le lait, l'huile d'olive et le sel.

Ciselez les feuilles d'ail des ours et incorporez-les à la préparation ainsi que le pecorino.

Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez à 180°C pendant 30 à 40 minutes selon votre four.