

# Ch'ti Cake

## Maroilles & Lardons.



## PRÉPARATION

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Dans un saladier, mélanger les œufs, la farine, l'huile, du sel et du poivre. Ajouter le lait et l'emmental et mélanger bien.
3. Ajouter les lardons et les 200 g de maroilles coupé en petits dés.
4. Verser la préparation dans un moule à cake beurré ou un moule en silicone.
5. Placer les tranches de Maroilles restantes par-dessus et enfourner pour 40 à 45 min selon votre four.
6. Attendre 10 min, démouler et laisser refroidir sur une grille.

*Sandrine « Ma Bulle aux Délices »*

## INGRÉDIENTS pour 6 à 8 personnes.

- 3 œufs
- 200 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 150 g de lait tiède
- 50 g d'huile d'olive
- 50 g d'emmental râpé
- 200 g de maroilles + 3 à 4 fines tranches
- 70 g de lardons
- Sel & poivre

## ASTUCES & CONSEILS

- ...