

CAKE A L'ANDOUILLE DE GUÉMENÉ

Pour un cake (6 personnes)

- 200 g dés d'andouille de Guéméné
- 3 œufs
- 150g de farine
- ½ sachet levure chimique
- 8 cl crème liquide
- 13 cl de beurre demi sel
- 100g de gruyère râpé
- 2 càs de moutarde à l'ancienne
- Persil
- Poivre



- 1- Dans un saladier, mélanger 3 œufs avec la farine et la levure.
- 2- Ajouter la crème liquide, le beurre fondu, la moutarde et le gruyère râpé.
- 3- Ajouter le persil haché et le poivre.
- 4- Retirer la peau et couper l'andouille de Guéméné en petits dés de 5 mm de côté.
- 5- Mélanger délicatement les dés d'andouille avec la préparation.
- 6- Chemiser le moule.
- 7- Enfourner à 180°C pendant 45 minutes.

Servir tiède avec une salade ou en morceaux pour l'apéritif. A déguster avec du cidre.