



# CAKE À L'AIL DES OURS

## INGREDIENTS

- 180g de farine
- 180ml de lait
- 2 oeufs
- 70g d'ail des ours
- 50g de fromage pâte pressée cuite de ton choix (comté, gruyère...)
- 3 CàS d'huile d'olive
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 CàC de bicarbonate
- sel, poivre, piment d'Espelette à la convenance.
- des noisettes

**TPS PRÉPARATION: 15 MIN**

**TPS CUISSON : 40MIN**

## INDICATIONS

- Préchauffer le four à 180°C et chemiser un moule à cake,
- Dans un saladier, battre les œufs avec l'huile et le lait,
- Une fois le mélange bien uniforme, ajouter la farine, la levure, le bicarbonate, le sel, le poivre et le piment ,
- Rajouter ensuite le fromage râpé,
- Ciseler l'ail des ours finement et incorporer le à la pâte avec les noisettes,
- Déposer le mélange dans le moule,
- Faire cuire 40 min environ,