

CAKE AUX RILLETTES



6 pers



10 min



45 min



TRÈS FACILE



BON MARCHÉ

INGRÉDIENTS

- 150 g de farine
- 100 g de gruyère râpé
- 12,5 cl de lait
- 3 oeufs entiers
- 1 pot de rillettes
- 70 g de raisins secs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

- Commencez par **préchauffer le four** (à **180°C, thermostat 6**) le temps de préparer la recette.
- Dans un plat, **mélangez** farine, œufs, lait, fromage râpé et raisins secs.
- **Ajoutez** le sel, quelques tours de moulins à 5 baies et la levure chimique.
- Dans une poêle, **mettez** les rillettes en **gros morceaux** jusqu'à ce qu'elles **fondent**.
- **Otez** la graisse fondue, puis **ajoutez** les rillettes à la pâte.
- **Versez** la préparation dans un **moule** à cake et laissez cuire **45 min à 180°C** (thermostat 6)
- Le cake est bien cuit lorsqu'il est **doré** et qu'une **fourchette plantée** dedans, ressort **sèche**.