

Cake à la moutarde

Pour un moule à cake ou comme moi, un moule à savarin:

100 g d'allumettes de lardons fumés

125 g de mozzarella

200 g de farine

1 sachet de levure (ou la moitié, selon les indications du paquet)

3 oeufs

80 g de moutarde

2 cc de graines de moutarde

10 cl de lait

10 cl d'huile d'olive

85 g de parmesan râpé

sel, poivre



Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Faire revenir les allumettes de lardons à feu vif dans une poêle. Ici j'ai placé mes lardons bien étalés sur une assiette entre deux épaisseurs de papier absorbant et les ai mis au micro-ondes 2 min 30 à pleine puissance (900W): on obtient ainsi des lardons dorés et dépourvus de leur gras! Réserver.

Dans un saladier, fouetter les oeufs avec la moutarde et les graines de moutarde. Ajouter le lait et l'huile. Saler et poivrer légèrement. Incorporer ce mélange à la farine tamisée avec la levure. Ajouter le parmesan, la mozzarella en dés et les lardons.

Ma version thermomix: Mixer les oeufs avec la farine, la levure, la moutarde et les liquides dans le bol du thermomix quelques secondes à vitesse 4. Toujours en mixant, ajouter le parmesan râpé. Mettre ensuite les graines de moutarde, les lardons et la mozzarella dans le bol et faire tourner en fonction sens inverse, vitesse 3.

Verser le mélange dans le moule (beurré et fariné s'il n'est pas en silicone) et enfourner 20 min. Baisser la température du four à 160° et poursuivre la cuisson 30 min.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>