

## Cake aux Daims



**Ingrédients** : 3 oeufs, 160 g de sucre, 150 g de farine, 1/2 sachet de levure, 150 g de beurre mou, 200 g de Daims, 10 cl de lait

Préchauffer le four à 180°C.

Sur feu doux faire fondre environ 160 g de Daims dans le lait.

Dans un saladier mélanger les oeufs, le sucre, la farine et le beurre. Verser ensuite le lait aux Daims sur la préparation et bien remuer.

Ajouter le reste des Daims grossièrement hachés au couteau.

Verser le tout dans un moule à cake en silicone et cuire pendant 40 minutes.