

CAKE AU BOUDIN NOIR ET AUX POMMES

Ingrédients

3 œufs

150 gr de farine

1 sachet de levure

10 cl d'huile de tournesol

12.5 cl de lait

100 gr de gruyère râpé

1 pomme

200 gr de boudin noir

1 petit oignon

Sel – poivre – herbes de Provence

Préchauffez votre four à 180 ° (thermostat 6).

Epluchez et coupez en petits dés la pomme, faites-la revenir à feu doux dans une poêle avec un peu d'huile (et un peu d'eau si nécessaire) pendant 10 mn.

Retirez le boyau du boudin, mélangez la chair aux morceaux de pomme ainsi que l'oignon coupé en petits morceaux. Salez et poivrez. Rajoutez quelques herbes de Provence.

Faites revenir le tout pendant 10 mn.

Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure.

Incorporez petit à petit l'huile et le lait chauffé. Ajoutez le gruyère râpé.

Mélangez. Incorporez le mélange boudin-pomme-oignon à la base.

Versez le tout dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 mn à 50 mn (testez la cuisson avec un couteau).