**Une recette…**

… simple et efficace, testée et approuvée par Valérie, la reine des fourneaux !

*Cake chèvre Lardons*

*(Les lardons peuvent être remplacés par des dés de poulet)*

*125 g de farine*

*1 sachet de levure*

*1 bûchette de chèvre*

*1 paquet de lardon*

*1/2 verre de lait*

*2 à 3 oeufs*

*Basilic (facultatif )*

*Coupez le chèvre en petits dés*

*Faire mousser les oeufs*

*Incorporez farine et levure tamisée*

*Rajoutez chèvre et lardon*

*Bien mélanger*

*Délayez avec un peu de lait*

*Bien mélanger*

*Beurrez et farinez un moule à quatre quart*

*Versez la préparation*

*Faire cuire entre 20 à 40 minutes suivant votre four à 180 ° ( th 7 /8)*

*Vérifiez la cuisson à l'aide d’un couteau*

*Laissez tiédir et dégustez avec une salade*

