

Cake au magret de canard et au foie gras

Ingrédients pour un cake :

3 œufs
150g de farine
1 sachet de levure chimique
12cl de lait
5cl d'huile d'olive
100g de gruyère râpé
130g de foie gras cuit de canard
90g de magret de canard
50g d'amandes effilées
sel, poivre

Mélangez les œufs et la farine avec la levure. Ajoutez le lait et l'huile.

Mélangez bien et faites attention de ne pas faire de grumeaux. Finissez par le gruyère puis le magret coupé en petits morceaux, le foie gras coupé en dés et la moitié des amandes effilées et torréfiées. Mélangez délicatement.

Versez dans un moule à cake beurré et fariné ou recouvert de papier cuisson. Saupoudrez avec le reste d'amandes effilées.

Faites cuire 40-45min à 180°.