



8 pers.

# CAKE À LA FRISELINE

## comté et pistaches



Préparation



### Ingrédients

- 3 Friseline
- 3 œufs
- 250 gr de lardons
- 175 gr de farine
- 1 cuill. à café de levure chimique
- Huile d'olive
- 10 cl de lait
- 160 gr de comté
- 80 gr de pistaches
- Sel, poivre



### Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Emincez la Friseline et faites-la revenir à l'huile d'olive.
3. Assaisonnez puis réservez.
4. Faites cuire les lardons, puis réservez.
5. Mélangez les œufs, la farine, le lait, la levure et 5 cl d'huile d'olive.
6. Salez, poivrez.
7. Coupez le comté en dés et concassez les pistaches.
8. Ajoutez-les ainsi que la Friseline et les lardons. Mélangez bien.
9. Versez la préparation dans un moule beurré et fariné.
10. Cuire au four 40 minutes à 180 °C.



L'astuce  
du Chef

Pour plus de croquant, doublez la quantité de pistaches.  
Dégustez tiède ou froid !

