

Cake oignons rouges et lardons

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 8 personnes

Préparation: 30 minutes Cuisson: 50 minutes



Les ingrédients:

- 300g d'oignons rouges
- 100g de gruyère
- 100g de lardons
- 150g de farine
- 3 oeufs
- 4 cuillère à soupe de vinaigre Balsamique
- huile d'holive 5cl
- huile tournesol 5cl
- lait 5cl
- herbes de provence, sel, poivre

Comment faire:



1) Découper finement les oignons rouges, les faire revenir dans une poêle pendant quelques minutes avec un filet d'huile, rajouter les lardons. Une fois que les lardons sont cuits rajouter le vinaigre balsamique et laisser mijoter. La préparation est prête quand le vinaigre c'est bien mélanger au reste des ingrédients. -



2) Dans un saladier préparer la pâte, mélanger la farine, les 3 œufs, l'huile d'olive, l'huile de tournesol et le lait. Saler, poivrer et rajouter un peu d'herbe de Provence. -



3) Vider le tout dans un plat à cake et mettre au four pendant 50mn environ à 180°C. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

2026 - [www.simplement-cuisine.fr](http://www simplement-cuisine.fr)