

Reblochon de Savoie en cake



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



Ingrédients

Fromage : 1/2 [Reblochon fermier](#) de Savoie bien affiné

- 200g de farine
- 3 oeufs
- 6 cuillère à soupe de crème
- 1 sachet de levure
- 150 de lardons
- 20 g de beurre

Préparation

Préchauffer le four th.6 (180°C)

Ecroûtez le reblochon, découpez-le en dés et farinez-les.

Faites dorer les lardons dans une poêle, égouttez-les puis farinez-les.

Mélangez la farine, la levure, le beurre, les œufs, la crème, poivrez.

Ajoutez le reblochon et le lard et versez dans le moule.

Faites cuire 45 min.