**Cake aux blettes et aux lardons**

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 45 min

* **Ingrédients**
* 1 kg de blette
* 1 échalote
* 200 g de lardons
* Beurre
* 3 oeufs
* 150 g de farine
* 1 sachet de levure chimique
* 10 cl d'huile de tournesol
* 12.5 cl de lait 1/2 écrémé
* 100 g de gruyère râpé

Poivre

**Préparation**

Préchauffer le four à 180°C (Th 6).

Nettoyer le vert de blettes, puis couper les feuilles, avec des ciseaux, en lanières d'environ 1 cm de large.

Faire blanchir le vert de blettes 10 min à l'eau bouillante.

Les rincer ensuite à l'eau froide pour conserver la couleur, et bien les égoutter.

Faire revenir les lardons et l'échalote émincée dans le beurre chaud.

Pour la pâte à cake, mélanger la farine et la levure, ajouter les œufs et l'huile. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Ajouter, petit à petit, le lait un peu chaud.

Incorporer le gruyère, les lardons, l'échalote et le vert de blette. Mélanger doucement.

Verser l'ensemble dans un moule à cake et faire cuire pendant 45 min.