



Cake à l'andouille de Guéméné ou andouillette de Troyes

Ingrédients pour 6 personnes

340 g d'andouille
5 g de levure chimique (1/2 paquet)
60 g de beurre ramolli
1c. à soupe de moutarde
1 c. à soupe de persil haché
4 cl d'huile d'arachide
2 œufs
125 g de farine
50 g de gruyère râpé
Sel, poivre

Préparation de la recette :

1. Préchauffez le four à 180°
2. Mélangez la levure, le beurre, moutarde, l'huile, le sel et le poivre.
3. Quand la pâte est lisse et homogène, ajoutez les œufs, la farine, l'andouille coupée en petits dés, le persil et le gruyère.
4. Mélangez et versez dans le moule beurré
5. Enfournez 45 minutes.