

Cake aux topinambours et gésiers de canard

INGREDIENTS

Pour 6 personne(s)

3 œufs
100 g gruyère râpé
150 g farine -350 g topinambours
1 s levure
5 gésiers de canard confits
10 cl huile tournesol -25 g cerneaux de noix
12,5 cl lait - sel, poivre

PREPARATION

- 1 -Préchauffer le four (185°).
- 2 -Laver les topinambours. Les faire cuire à l'eau, environ 15 mn. (Le temps de cuisson varie selon la grosseur, vérifier avec la pointe d'un couteau.).
- 3 -Les laisser un peu refroidir, les éplucher et les couper en morceaux.
- 4 -Couper les gésiers de canard confits en tranches.
- 5 -Dans un saladier, travailler au fouet les œufs, la farine et la levure. Incorporer petit à petit l'huile et le lait chauffé. Ajouter le gruyère râpé, les topinambours, les tranches de gésiers et les cerneaux de noix en morceaux. Saler, poivrer.
- 6 -Verser dans un moule non graissé.
- 7 -Mettre au four pendant 40 à 45 minutes.

conseils

- Vérifier la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau.
- Les gésiers peuvent être remplacés par des cœurs de canard confits.
- Le cake se déguste accompagné d'une salade.

Recette proposée par la ferme des Saignes