


---

## CAKE ANDOUILLE-POMMÉ

---

	<b>Ingrédients :</b> (pour 6 personnes) <ul style="list-style-type: none"><li>- 3 œufs</li><li>- 150g de farine</li><li>- 1 sachet de levure</li><li>- 10 cl d'huile de tournesol</li><li>- 12,5 cl de lait entier</li><li>- 100 g de gruyère râpé</li><li>- 200 g d'andouille de Guémené</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 1 belle tomate</li><li>- 1 gros oignon</li><li>- 20 g de beurre demi-sel</li><li>- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol</li><li>- 1 pincée de sel</li><li>- 1 pincée de poivre</li><li>- 3 belles cuillères à soupe de pommé</li></ul>
---	--	---

Préchauffez votre four à 180° (thermostat 6)

Mondez la tomate et coupez- la en dés grossiers.  
Épluchez et coupez l'oignon, émincez-le.

Dans une poêle, faites revenir les morceaux de tomate et les oignons avec le beurre et la cuillère à soupe d'huile jusqu'à coloration pendant 15 minutes à feu moyen.  
Salez, poivrez.  
Ajoutez et mélangez bien, le pommé à cette préparation. Laissez refroidir.

Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit le lait chauffé et l'huile. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez.

Coupez l'andouille en rondelles que vous coupez ensuite en 4.  
Mélangez-la à la préparation au pommé et ajoutez le tout à la base.

Versez dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.

**URL DE LA VIDÉO**

<https://youtu.be/KoGVNhpqCT8>