

# Cake à la Friseline, comté et pistaches

## Préparation

- 1- Préchauffez le four à 180°C.
- 2- Emincez la Friseline et faites-la revenir à l'huile d'olive.
- 3- Assaisonnez puis réservez.
- 4- Faites cuire les lardons puis réservez.
- 5- Mélangez les œufs, la farine, la levure et 5 cl d'huile d'olive.
- 6- Salez, poivrez.
- 7- Coupez le comté en dés et concassez les pistaches.
- 8- Ajoutez-les ainsi que la Friseline et les lardons. Mélangez bien.
- 9- Versez la préparation dans un moule beurré et fariné.
- 10- Faites cuire au four 40 minutes à 180°C.

### *Pour 8 personnes*

- 3 Friseline
- 3 œufs
- 250g de lardons
- 175g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- Huile d'olive
- 10 cl de lait
- 160g de comté
- 80g de pistaches
- Sel, Poivre