

# **Cake aux topinambours et gésiers de canard**

## **Ingrédients**

- 3 oeufs
- 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

## **Préparation**

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 oeufs, 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.

-Vérifier la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau.

-Le cake se déguste accompagné d'une salade.

