



- 1 Préchauffez le four à 180°.
- 2 Dessalez la laitue de mer dans deux eaux, puis épongez-la.
- 3 Faites revenir les lardons dans une poêle quelques minutes. Réservez-les.
- 4 Ramollir le beurre en pomade, ajoutez les œufs puis la farine de sarrasin, la farine de blé et la levure.
- 5 Ajoutez la laitue de mer mixée et les lardons à la préparation.
- 6 Selon vos goûts, salez, poivrez (maceron ou poivre noir) et ajoutez un peu de persillade en poudre.
- 7 Beurrez un moule à cake, versez l'appareil dans le moule.
- 8 Enfournez pendant 40 ou 45 minutes.

Plus de recettes sur [www.la-ferme-des-baleines.com](http://www.la-ferme-des-baleines.com) !