



## Cake aux Topinambours et Gésiers de Canard

### Ingrédients

Pour 6 personnes

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

### Préparation

- Préchauffer le four (185°)
- Laver les topinambours. Les faire cuire à l'eau, environ 15 mn. (Le temps de cuisson varie selon la grosseur, à vérifier avec la pointe d'un couteau.) Les laisser un peu refroidir, les éplucher et les couper en morceaux
- Couper les gésiers de canard confits en tranches
- 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
- Verser dans un moule non graissé.
- Mettre au four pendant 40 à 45 minutes