

# *Cake aux St Jacques et poireaux au Parmesan.*

## *Ingrédients :*

*3 œufs, 150g de farine  
1 sachet de levure  
10 cl huile de tournesol  
12.5 cl de lait entier  
100 g de gruyère  
50g de parmesan râpé  
200 g de noix de st jacques  
150 g de blancs de poireaux  
1 c à soupe d'huile d'olive  
½ c à café de curry  
20 g de beurre demi-sel  
10 cl eau, 2 pincées de sel et 2 pincées de poivre.*



*Préchauffez votre four à 180°C. Laver les noix de St Jacques, les sécher, les couper en gros dés et les saisir 1 mn dans une poêle bien chaude, dans l'huile d'olive, y ajouter le curry.*

*Laver les blancs de poireaux, les couper en lamelles. Les faire revenir à la poêle à St Jacques avec le beurre et l'eau pendant 10 mn, saler, poivrer.*

*Mélanger aux St Jacques.*

*Dans un saladier, travailler au fouet les œufs, la farine et la levure. Incorporer petit à petit l'huile de tournesol, et le lait chaud. Ajouter le gruyère râpé et le parmesan. Incorporer le mélange Saint-Jacques-poireaux à la base.*

*Verser dans un moule non graissé et mettre au four 45 minutes.*