

# **Mini-cakes Saint-Jacques poireaux et parmesan**

## **INGREDIENTS**

- 3 œufs
- 150 g de farine
- 10 g de levure
- 10 cl d'huile
- 12,5 cl de lait
- 100 g de gruyère râpé
- 400 g de Saint-Jacques
- 2 blancs de poireaux émincés
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olives
- ½ cuillerée à café de curry
- 20 g de beurre
- 10 cl d'eau
- sel – poivre
- 50 g de parmesan

Couper les Saint-Jacques en dés et saisir à l'huile d'olives. Ajouter le curry puis réserver.  
Faire revenir les blancs de poireaux émincés dans le beurre et l'eau 10 mn. Saler et poivrer puis réserver.  
Dans un saladier, mélanger les œufs, la farine et la levure. Incorporer petit à petit l'huile et le lait chaud.  
Ajouter le gruyère et le parmesan. Bien mélanger et incorporer poireaux et Saint-Jacques.  
Verser dans un moule et cuire au four à 180 °, environ 15 mn (enfoncez un couteau pointu au centre, si le couteau ressort sec, c'est cuit).