**Cake endives et roquefort**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 600 g d'**[**endives**](https://recettes.de/endives)
**- 1 càs d'huile d'olive**
**- 100 g de** [**Roquefort**](https://recettes.de/roquefort) **(bleu des Causses pour moi )**
**- 60 g de cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix)
**- 180 g de farine**
**- 1 sachet de levure chimique**
**- 100 g de lait (**[**ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **pour moi)**
**- 90 g d'huile de noix**
**- 3 œufs**
**- 200 g d'allumettes de** [**bacon**](https://recettes.de/bacons) **(ou jambon fumé)**
**- Poivre du moulin**

**1 moule à cake de 26 cm x 11,5 tapissé de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 180°C** 

Essuyer soigneusement les endives, les couper en deux, retirer le centre dur et les couper en lamelles.
Les mettre dans l'huile d'olive chaude et bien mélanger.
Couvrir et laisser cuire pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres, saler légèrement.
Les égoutter soigneusement (j'appuie avec le dos de la cuillère pour bien faire sortir l'eau) puis les étaler sur une assiette et les laisser refroidir.
Couper le fromage en morceaux et casser grossièrement les cerneaux de noix.
Mélanger dans un saladier la farine et la levure.
Faire un puits et y déposer le lait, l'huile et les œufs. Poivrer (pas de sel le fromage et le bacon en contiennent assez).
Mélanger au fouet pour obtenir une pâte homogène.
Incorporer les endives, le bacon, le fromage et les noix et mélanger à la spatule.
Verser la pâte dans le moule.
Enfourner pour 40 minutes.
Laisser tiédir avant de démouler et de déposer sur le plat de service.
Déguster tiède ou à température ambiante avec une salade assaisonnée d'huile de noix.