❶ Préchauffez le four à 180°. ❷ Dessalez la laitue de mer dans deux eaux, puis épongez-la. ❸ Faîtes revenir les lardons dans une poêle quelques minutes. Réservez-les. ❹ Ramollir le beurre en pommade, ajoutez les œufs puis la farine de sarrasin, la farine de blé et la levure. ❺ Ajoutez la laitue de mer mixée et les lardons à la préparation. ❻ Selon vos goûts, salez, poivrez (maceron ou poivre noir) et ajoutez un peu de persillade en poudre. ❼ Beurrez un moule à cake, versez l'appareil dans le moule. ❽ Enfournez pendant 40 ou 45 minutes.

Plus de recettes sur www.terre-saline.com !