#  PRZ FRA Cake salé sans levure

Préparation: 20 mn Cuisson: 40 mn

* 4 [oignon](http://recette.com/recette-avec-oignon)s,
* 150 g de [gruyère](http://recette.com/recette-avec-gruyere) râpé,
* 4 [oeuf](http://recette.com/recette-avec-oeuf)s,
* 250 g de [farine](http://recette.com/recette-avec-farine),
* 1 cuillère à café d'[herbes de Provence](http://recette.com/recette-avec-herbes-de-provence)
* 1Préchauffez votre four à 180°C
* 2Découpez les oignons en rondelles faire revenir à feu moyen jusqu'à une texture fondante. Dix minutes suffisent en général.
* 3Versez la farine dans un saladier et ajoutez-y les oeufs tout en les battant afin d'éviter la formation de grumeaux.
* 4Incorporez le gruyère râpé, les oignons, les herbes de Provence à la pâte obtenue, versez cette dernière dans un moule à cake beurré et fariné.
* 5Enfournez pour 40 minutes en pensant à vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau.
* Attendez que le cake tiédisse avant de démouler.