

Cake au roquefort, noix, et poire

Recette facile pour 6 personnes

Les ingrédients : Farine 150g ; levure 1 sachet roquefort 150 g ; cerneaux de noix 50 g ; poire 220 g « williams ou comice » ; œufs 3 ; lait 12,5 cl ; huile de tournesol 10 cl ; gruyère râpé 100 g ; poivre.

(Eviter le sel à cause du fromage).

- 1 Préchauffer le four à 180°C ou th.6
- 2 Tailler en cubes le roquefort, ainsi que la poire.
- 3 Hacher. Finement les cerneaux de noix.
4. Beurrer et fariner un moule à cake de 26 cm (en métal).sinon utilisez un moule à revêtement anti adhésif ou en silicone.
- 5 Verser la farine tamisée avec la levure dans un saladier. Creuser un puits.
- 6 Ajouter les 3 œufs entiers, l'huile, le lait, le poivre. Mélanger.
- 7 Incorporer le roquefort, les noix, la poire, le gruyère râpé.
- 8 Verser la pâte dans le moule.Cuire30 minutes.
- 9 Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau (la lame doit être sèche).
- 10 Démouler après complet refroidissement.

Conseils : Pour une utilisation en apéritif :

Choisir des caissettes individuelles ou des moules à muffin en silicone très légèrement beurrés

Vous pouvez aussi partager la pâte dans deux moules plus petits

Le grand cake peut être servi froid avec une salade verte.