



## La recette de Geneviève Cake au chèvre frais Et roquette

### **Recette pour 6 personnes :**

#### **Ingrédients :**

150 g de farine de blé ; un sachet de levure chimique ; 3 œufs ; 10 cl d'huile d'olive ; 10 cl de lait ; 100 g de parmesan râpé ; 200 g de chèvre frais ; 100 g de pignons de pin ; 40 g de roquette ; sel et poivre.

20 g de beurre fondu ; 20 g de farine (pour les moules).

#### **Matériel de cuisson :**

Moule à cake « flexiplan » de 26 cm ; ou 12 moules à cakes (80 mm X 40 mm) beurrés et farinés.

#### **Opérations :**

- Émietter le fromage de chèvre.
- Rincer la roquette, l'essorer et la hacher finement.
- Tamiser la farine et la levure dans un saladier.
- Casser les œufs entiers au milieu, y verser l'huile et le lait.
- Fouetter le mélange jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Incorporer le parmesan, les pignons et le fromage de chèvre émietté et la roquette. Assaisonner.
- Chauffer le four thermostat : 6 ou 180 °C.
- Beurrer et fariner les mini-moules à cakes (procéder de même si vous utilisez un moule à revêtement anti adhésif).
- Garnir les moules.
- Cuire 45 minutes pour un grand moule ou 30 minutes pour de petits moules. Surveiller et piquer pour vérifier la cuisson.
- Après complet refroidissement démouler. Servir avec une salade.

N'hésitez pas à consulter sur le site les « Recettes de Geneviève »  
pour varier vos menus.