

Cake au chèvre, aux noix et aux raisins

Ingrédients : 3 œufs – 150 g de farine tamisée – 1/3 de sachet de levure – 10 cl d’huile de tournesol – 12.5 cl de lait entier – 100 g de gruyère râpé – 200 g de chèvre en bûche – 50 g de noix – 50 g de raisins de corinthe – 1 pincée de sel – 1 pincée de poivre.

Préchauffez votre four à 180 °C (th 6)

Découpez le chèvre en morceaux, concassez les noix et mouillez les raisins d’eau tiède.

Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre.

Incorporez petit à petit l’huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère et remuez. Mettez le chèvre, les noix et les raisins préalablement égouttés dans la pâte. Mélangez le tout.

Versez dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 mn.

oo

Régalez-vous !

www.mangerbouger.fr