

Cake au chèvre et aux noix



Quand il fait froid, j'aime beaucoup manger des cakes salés, alors je dois dire que j'en ai fait pas mal, les recettes à venir ! Et donc aujourd'hui je vous en propose une, un délicieux cake au chèvre et aux noix, un très bon accord le fromage de chèvre et les noix, j'ai pris du fromage de chèvre frais, j'ai mis de la farine de châtaigne pour un bon petit goût! C'est une jolie petite création dont je suis plutôt fière !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

3 oeufs

100g de farine blanche

50g de farine de châtaigne

1/3 de sachet de levure chimique

5cl d'huile de tournesol

12,5cl de lait

100g de gruyère râpé

150g de fromage de chèvre frais

50g de noix

1c. à café rase de sel

1 pincée de poivre

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Concassez les noix. Dans un saladier, fouettez le fromage de chèvre et ajoutez-y les oeufs, la farine, la levure, le sel et le poivre.

Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère râpé et remuez. Mettez les noix dans la pâte. Mélangez le tout.

Versez dans un moule à cake légèrement beurré et mettez au four pendant 45 à 50min.

Laissez bien refroidir avant de le démouler. Vous pouvez le déguster chaud, tiède ou froid !