

Cake aux noix et au roquefort



Et voici le dernier cake salé que j'avais fait ! Un cake toujours aussi bon à la texture vraiment extra et l'association roquefort-noix fait un tabac ! Ce cake peut être parfait pour une entrée ou un apéritif à votre table de Noël ! Il plaira beaucoup vos convives !

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

3 oeufs

150g de farine

1 sachet de levure chimique

100g de crème fraîche allégée

12,5cl de lait

100g de gruyère râpé

150g de roquefort

50g de noix

1c. à café rase de sel

2 pincées de poivre

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez dans un saladier les oeufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit le lait préalablement chauffé puis la crème fraîche. Ajoutez le gruyère râpé. Salez et poivrez.

Emiettez le roquefort au-dessus du saladier, mélangez et ajoutez les noix grossièrement concassées.

Versez la préparation dans un moule légèrement graissé et mettez au four pendant 45min.

Laissez bien refroidir avant de le démouler et de découpez des parts.