



Minicakes au roquefort et poires

Pour 15 minicakes (7 cm x 5 cm) :

- 3 oeufs
- 80g de crème fraîche épaisse
- 100 ml d'huile végétale (type mélange 4 huiles)
- 170 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 120 g de roquefort
- 50 g de noix concassées
- 1/2 poire pelée et coupée en petits dés

Dans un grand bol, fouetter les oeufs avec la crème et l'huile.

Ajouter la farine et la levure.

Fouetter jusqu'à obtention d'un mélange homogène, puis saler légèrement, poivrer (deux tours de moulin) et ajouter le roquefort émietté.

Réserver au réfrigérateur pendant une bonne heure.

Préchauffer le four à 180°.

Incorporer les noix concassées ainsi que les dés de poire.

Remplir les mini-moules en silicone jusqu'au deux tiers du bord supérieur.

Enfourner pour 30 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'un cure-dent. Ce dernier doit ressortir propre.