

Cake au bleu et aux noix

Ingrédients

- 200g de farine
- 3 oeufs
- 100g de bleu coupé en dés
- 50 d'emmental râpé
- 50g de cerneaux de noix concassées au couteau
- 12cl de lait
- 8cl d'huile d'olive
- 1/2 sachet de levure chimique
- sel, poivre

Préparation

Préchauffez le four à 180 degrés.

Mélangez tous les ingrédients dans un cul de poule. Versez la pâte dans un moule à cake, chemisé au préalable si besoin.

Enfournez pour environ 45 minutes jusqu'à ce que le cake soit doré. Vérifiez la cuisson avec une pointe de couteau qui doit ressortir sèche.

Laissez refroidir avant de démouler.

So foodista