Catégorie : "entrée"

Cake au roquefort et aux noix

(recette proposée par Jean-Claude Boilot - mai 2017)

facile

Pour 10 personnes - PREPARATION : 20 min - CUISSON : 45 min

Ingrédients

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure
- 4 œufs
- 150 g de roquefort
- 150 de gruyère râpé
- 75 g de noix décortiquées
- 75 de lardons fumés
- 150 ml de lait
- 5 cl d'huile de noix
- 5 cl d'huile d'arachide
- 1 pincée de sel

1. Préchauffer le four à 180° C (thermostat 6).
2. Faire revenir les lardons durant 5 min à feu vif, pour éliminer la graisse, et les égoutter sur du papier absorbant.
3. Mélanger la farine, la levure, le sel et les œufs, au robot, jusqu'à obtenir un mélange bien lisse sans grumeaux.
4. Incorporer lentement les 2 huiles, puis le lait, en continuant de remuer.
5. Ajouter et mélanger successivement le gruyère râpé, le roquefort (préalablement émietté), les lardons, et les noix.
6. Verser la préparation dans un moule à cake en pyrex, après avoir beurré les parois et mis du papier sulfurisé dans le fond.
7. Enfourner à mi-hauteur, à 180° C (thermostat 6), en position "gâteaux-brioches" (chaleur tournante) pendant 45 minutes.
   Vérifier la cuisson en piquant la lame de couteau, qui doit ressortir sèche.

Un p'tit plus : à déguster tiède ou froid, en apéritif, ou en entrée avec une salade à l'huile de noix.

Suggestion : excellent également dans des moules à muffins, pour des mini cakes.