

Les p'tits plats de Tiphaine



Cake au roquefort, poire et noix



difficulté



20 minutes de préparation
50 minutes de cuisson



6 personnes

Les p'tits plats de Tiphaine



ingrédients

- 180g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 100g de gruyère râpé
- 10cl d'huile de colza
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix
- 10cl de lait
- 150g de roquefort
- 2 poires
- 100g de cerneaux de noix
- Sel, poivre



Les p'tits plats de Tiphaine



préparation

1. Préchauffer le four à 180°C

2. Hacher grossièrement les cerneaux de noix, et émietter le roquefort en morceaux

3. Laver les poires, els couper en dés

4. Dans un récipient, verser la farine et la levure

5. Dans un autre récipient, battre les œufs, verser le lait, les huiles, le sel et le poivre

6. Incorporer la farine et la levure, mélanger, puis verser le gruyère râpé, et mélanger à nouveau

7. Ajouter ensuite le roquefort, les noix et les poires.

8. Mélanger délicatement pour obtenir une préparation homogène

9. Verser dans un moule à cake, et enfourner pour 50 minutes à 180°C.

