

## Cake au fromage blanc et au saint-agur



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Servez tiède accompagné d'une salade d'endives ou de mâche. Ce cake est très léger et fond dans la bouche... Vous pouvez tester avec d'autres fromages.*

### Ingrédients

- 200 g de fromage blanc
- quelques morceaux de saint-agur - (ou du chèvre frais)
- 150 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 2 œufs
- 25 ml d'huile
- noix de muscade
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Dans un saladier ou le bol du robot, mélangez la farine et la levure.
- 2 Incorporez ensuite les œufs battus et le fromage blanc. Battez énergiquement le tout.
- 3 Versez alors l'huile, assaisonnez, ajoutez un soupçon de noix de muscade et remuez de nouveau. Vous devez obtenir une pâte un peu collante.
- 4 Remplissez à moitié des petits moules à cake ou un grand moule beurré.
- 5 Ajoutez alors le Saint-Agur coupé en petits morceaux. Enfoncez-les légèrement dans la pâte.
- 6 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 7 Terminez de remplir les moules avec la préparation, puis enfournez pour une trentaine de minutes de cuisson.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

