

Cake au fromage de chèvre et coulis de ciboulette



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 8 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 35 mn

Ce cake se déguste à l'apéritif, tiède ou froid avec son coulis à température. Il peut aussi accompagner une salade verte pour finir le repas. Un vin blanc sec parfumé, un peu "mordant" (Touraine, Anjou, Cheverny,...), offre les caractéristiques gustatives et aromatiques les plus adaptées au chèvre. C'est excellent! A propos du fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine, il ne faut pas confondre le terme "Sainte-Maure-de-Touraine" avec le terme générique "Sainte-Maure" qui s'applique à toutes les bûches de fromage de chèvre. Le Sainte-Maure-de-Touraine est un fromage français d'Indre-et-Loire. C'est un fromage à base de lait de chèvre, à pâte fraîche, d'un poids moyen de 250 g.

Ingrédients

- 1/2 bûche de fromage de chèvre sainte-maure-de-touraine
- 75 g de noisettes - concassées ou des noix
- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 2 oeufs
- 75 g de beurre
- 2 cs de crème - fraîche épaisse
- 12 brins de ciboulette
- 1 pincée de sel
- pour le coulis :
- 12 brins de ciboulette
- 20 cl de crème - liquide
- 1 pincée de noix de muscade
- 2 pincées de sel

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 2 Coupez le beurre en petits morceaux et laissez-le ramollir.
- 3 Concassez les noisettes ou les noix.
- 4 Lavez les brins de ciboulette et ciselez-les.
- 5 Mélangez au fouet le beurre, les oeufs, les noisettes concassées, la ciboulette et la crème fraîche. Ajoutez ensuite la farine, la levure et le sel fin. Mélangez l'ensemble au fouet.
- 6 Découpez des rondelles de chèvre d'environ un centimètre d'épaisseur.
- 7 Beurrez et farinez un moule à cake.
- 8 Versez la préparation à cake dans le moule et glissez délicatement les tranches de bûche de chèvre à la verticale dans la pâte.
- 9 Enfourez pendant 35 à 40 minutes et surveillez la coloration. Démoulez et laissez tiédir sur une grille.
- 10 Préparez le coulis. Lavez et ciselez la ciboulette. Ajoutez-la à la crème liquide, noix de muscade et sel.

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

