

Cake au roquefort et brocoli



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn

Servez dans des assiettes avec une salade aux noix.

Ingrédients

- 1 brocoli
- 150 g de roquefort
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl d'huile
- 3 œufs
- 5 cl de crème liquide
- 1 pincée de sel
- 20 cerneaux de noix

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 210°C.
- 2 Lavez et détaillez le brocoli en petits bouquets.
- 3 Coupez le roquefort en petits morceaux.
- 4 Faites-le cuire 5 minutes dans l'eau bouillante.
- 5 Dans un récipient, mélangez la farine, la levure et le sel.
- 6 Incorporez le lait, l'huile, la crème et les œufs.
- 7 Ajoutez délicatement le roquefort et les bouquets de brocoli au mélange.
- 8 Beurrez un moule à cake, farinez-le et versez-y la préparation.
- 9 Enfournez 50 minutes. Laissez tiédir un peu avant de démouler le cake et de le couper en tranches.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

