

## Cake aux noix et au roquefort



Entrée **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Pour rendre votre cake plus léger, il faut battre les oeufs jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux et ne pas négliger d'entreposer la pâte 1 heure au frais avant d'enfourner. Servez ce cake accompagné d'une salade pour une entrée ou coupez-le en carrés pour l'apéritif.*

Recette proposée par : Blog [entrepresetchamps](#)

### Ingrédients

- 150 g de roquefort
- 120 g de cerneaux de noix
- 60 g de fromage - râpé (pour moi, du comté)
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 4 oeufs
- beurre - pour graisser le moule
- 15 cl de lait
- 2 cs d'huile - (de noix, de préférence)
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Dans un saladier, mélangez la farine et la levure. Incorporez les oeufs battus.
- 2 Versez le lait et l'huile de noix. Remuez jusqu'à l'obtention d'une préparation bien homogène.
- 3 Incorporez le fromage râpé, salez, poivrez et mélangez.
- 4 Hâchez grossièrement les cerneaux de noix, puis ajoutez-les à la pâte ainsi que le roquefort coupé en petits dés.
- 5 Beurrez un moule à cake ou tapissez-le de papier sulfurisé. Versez-y la pâte dedans. Couvrez et réservez 1 heure au réfrigérateur.
- 6 Le délai écoulé, enfournez pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 180°C, thermostat 6.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

