

Mini-cakes aux tomates séchées et au roquefort



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 50 mn

Des mini-cakes à servir aussi bien chauds, tièdes que froids avec une salade de mesclun et une sauce tomate au basilic.

Ingrédients

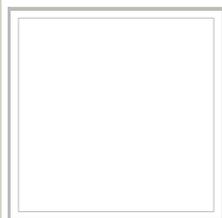
- 100 g de tomates séchées
- 75 g de roquefort - par exemple de Roquefort Société®
- 100 g de farine
- 2 cuillères à café de levure
- 50 g de gruyère râpé
- 3 œufs
- 80 g de beurre
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Mélangez la farine, la levure et le gruyère râpé. Réservez.
- 2 Préchauffez le four à 150°C (th5).
- 3 Faites fondre le beurre et battez-le avec les œufs, le sel et le poivre.
- 4 Assemblez les 2 mélanges.
- 5 Coupez les tomates séchées en petits morceaux et émiettez le roquefort. Ajoutez-les délicatement à la pâte.
- 6 Versez la préparation dans des moules à mini-cakes beurrés et farinés.
- 7 Enfournez 45 minutes. Vérifiez la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau dans les cakes. Si elle ne ressort pas sèche, poursuivez la cuisson 5 minutes.
- 8 Démoulez à la sortie du four.

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

