



Cake salé au Roquefort et aux noix

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 8 personnes

Ingrédients

- 200 g de farine complète d'épeautre T150 Bio ou de farine complète de blé T150 Bio
- 50 g de farine de souchet Bio ou de poudre d'amande
- 1 sachet de levure chimique
- 4 œufs
- 125 ml (g) de lait
- 70 ml (g) d'huile (tournesol, colza, olive)
- 75 g de gruyère ou de comté râpé
- 100 g de roquefort ou autre fromage bleu
- 70 g de cerneaux de noix
- 70 g de lardons allumettes (facultatif)
- Sel, poivre

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Mélangez tous les ingrédients secs (farines, levure, sel, poivre).
3. Ajoutez le lait, l'huile et les œufs et mélangez à l'aide d'un fouet.

4. Ajoutez ensuite le gruyère râpé, le roquefort coupé en dés et les noix et mélangez délicatement.
5. Versez la préparation dans un moule à cake préalablement graissé.
6. Enfournez pendant 40 à 45 min. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.