

CAKE AU ROQUEFORT, AUX POIRES ET AUX NOIX



Pour 6 à 8 personnes :

3 œufs	2 belles poires ou 3 petites
180 g de farine	150 g de roquefort
1 sachet de levure chimique	100 g de cerneaux de noix
10 cl de lait 1/2 écrémé	100 g de gruyère râpé
8 cl d'huile de tournesol	sel, poivre

Préparation : 20min - Cuisson : 50 min

1. Dans un saladier, battez les œufs avec la farine et la levure.
2. Incorporez le lait et l'huile, ajoutez une pincée de sel et bien mélanger le tout.
3. Pelez et coupez les poires en cubes.
4. Coupez le roquefort en petits morceaux.
5. Concassez légèrement les noix.
6. Ajoutez poire, roquefort, noix et gruyère à la préparation, salez très peu (ou pas) et poivrez. Bien mélanger.
7. Versez le mélange dans un moule à cake légèrement huilé.
8. Enfournez 50 min dans le four préchauffé à 180°C.
9. Surveillez la fin de la cuisson en piquant le cake avec la lame d'un couteau : elle doit en ressortir sèche.
10. Laissez refroidir avant de démouler.