



CAKE AUX POIRES, ROQUEFORT ET NOIX DES SOEURS CURTIT !



Temps de préparation
15 minutes



Temps de cuisson
50 minutes



Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 8 personnes

2 belles poires ou 3 petites
100g de cerneaux de noix
150g de roquefort
180g de farine
1 sachet de levure
3 œufs
100g de comté
10cl d'huile d'olive
4 cuillères à café d'huile de noix
10cl de lait
10g de beurre pour le moule
Sel, poivre

Préchauffer le four à 180°C, position chaleur tournante

Préparation de la recette

Râper le comté.

Eplucher les poires et les couper en morceaux.

Casser les cerneaux de noix en deux ou trois.

Dressage et finition

Mélanger la farine et la levure.

Battre les œufs, les huiles et le lait.

Saler, poivrer et verser cette préparation sur la farine. Mélanger.

Ajouter le roquefort émietté, le comté râpé, les poires et les cerneaux de noix.

Mélanger à nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Beurrer et fariner le moule à cake et verser votre pâte.

Cuire 50 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.



Surveiller la fin de la cuisson en piquant le cake avec une lame de couteau qui doit en ressortir sèche.

*Un vrai régal avec une
salade verte ou à l'apéro...
Un cake irratable et un
vrai régal d'automne...
A essayer absolument !*