

Cake Chèvre et Noix



Pour
6 personnes



Préparation
12 minutes



Cuisson
45 minutes

Ingédients

Tranches de Chèvre affiné IQF Soignon	250 g
Farine	200 g
Œufs	4
Huile d'olive	10 cl
Lait	10 cl
Sachet de levure chimique	1
Thym	2 branches
Basilic	2 branches
Noix	6
Sel, Poivre	

Les étapes de la recette

- Dans un saladier, mélanger les œufs, l'huile d'olive, le lait, le basilic, le sel et le poivre.
- Ajouter progressivement la farine avec la levure jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Couper les Tranches de Chèvre affiné IQF Soignon en morceaux et les incorporer à la pâte.
- Casser et décortiquer les 6 noix, les concasser et les incorporer à la pâte.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Beurrer et fariner un moule à cake.
- Verser la préparation dans le moule et enfourner pendant 45 minutes.
- Laisser tiédir avant de démouler.
- Servir !

Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de chèvre affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr