

CAKE AU CHEVRE AUX NOIX ET AUX RAISINS

Ingrédients

3 œufs

150 g de farine

1/3 de sachet de levure

10 cl d'huile de tournesol

12,5 cl de lait entier

100 g de gruyère râpé

200 g de chèvre en bûche

50 g de noix

50 g de raisins de Corinthe

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

Préchauffez votre four à 180° (thermostat 6)

Découpez le chèvre en morceaux, concassez les noix et mouillez les raisins dans l'eau tiède

Dans un saladier fouettez les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre

Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère et remuez. Mettez le chèvre, les noix et les raisins préalablement égouttés dans la pâte. Mélangez le tout.

Versez dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes

Si vous utilisez de l'huile d'olive – ce que je fais- divisez la quantité d'huile par deux

Pour une version Méditerranéenne remplacez les raisins par des dattes et les noix par des pignons de pin