

CAKE AU ROQUEFORT & AUX PRUNEAUX

Ingrédients nécessaires :

- 3 œufs
- 180g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10cl d'huile d'olive
- 10cl de lait tiède
- 120g de pruneaux dénoyautés
- 150g de roquefort
- 50g de gruyère râpé
- Une noisette de beurre pour beurrer le moule
- Sel-Poivre

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°
- Mélanger la farine, la levure et la pincée de sel.
- Dans un saladier battre les œufs et incorporer le mélange farine-levure-sel.
- Ajouter petit à petit au mélange et en alternant l'huile d'olive et le lait tiède.
- Assaisonner à votre convenance.
- Couper les pruneaux et le roquefort en petits morceaux.
- Ajouter les à la pâte ainsi que le gruyère râpé.
- Bien mélanger.
- Beurrer votre moule à cake.
- Verser la préparation dedans et enfourner 45mn à 180°.

Bonne dégustation !