



## CAKE AU GORGONZOLA, MIEL ET ROMARIN FRAIS



**Pour 8 personnes:**

**Facile**

**Préparation: 20 mn**

**Cuisson 45 mn**

200 g de farine avec levure incorporée  
3 œufs  
50 g de beurre fondu  
50 g de fromage blanc à 20%  
16 cl de lait entier (en écrivant la recette, je vois que je l'ai oublié)  
150 g de gorgonzola  
75 g de parmesan râpé maison si possible  
3 branches de romarin frais  
3 càs de miel liquide

Préchauffer le four à 180°.

Couper le gorgonzola en petits dés.

Effeuilier et laver le gorgonzola, le sécher. Couper les feuilles aux ciseaux en petits morceaux. Réserver.

Séparer les blancs des jaunes et les monter en neige assez ferme avec 2 pincées de sel.

Dans le robot, mettre les jaunes d'œufs battus, la farine, le lait. Mixer puis ajouter progressivement le beurre fondu et le fromage blanc. Mixer à nouveau. Quand le mélange est bien lisse, dans l'ordre, incorporer le miel, le parmesan et le romarin.

Ajouter délicatement les blancs en neige.

Verser la moitié de la préparation dans le moule à cake. Parsemer le dessus avec les cubes de gorgonzola puis recouvrir avec la deuxième moitié de pâte.

Enfourner et cuire environ 45 mn.

Laisser tiédir avant de démouler ce cake et le manger avec une salade de roquette assaisonnée à l'huile de noix ou de noisettes.

Alba Pezone ajoute qu'on peut mettre des lamelles de poires en plus. Elle dit aussi qu'on peut le conserver 4 jours emballé dans du papier film ou bien le congeler. De toutes les façons, il faut si possible le déguster tiède, ce qui permet à tous les parfums de développer le maximum de leurs arômes..