

## Cake Chèvre, Noix & Raisins

dans la cuisine de Tell c'est ...



Pour 5 personnes  
Préparation : 15 min  
Cuisson : 45 min



### Les Courses

3 oeufs ♥ 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



### La Préparation

1- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).  
2- Découpez le chèvre en morceaux, concassez les noix et mouillez les raisins d'eau tiède.

3- Dans un saladier, fouettez les oeufs, la farine, la levure, le sel et le poivre.

4- 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.

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

---