

Cake à la roquette, au comté et aux noix de Pécan



(pour 4)

75 g de farine
1 ½ œuf
½ sachet de levure
½ cc de sel
1 pincée de noix de muscade
50 g de comté râpé
50 g de roquette
50 g de noix de Pécan
6.5 cl de lait
3 cl d'huile d'olive

Préchauffez le four à 180 °C.

Mélangez la farine, les œufs, l'huile, le sel, la levure et la muscade, puis ajoutez le lait et le fromage. Hâchez la roquette et les noix avant de les incorporer. Versez dans un moule antiadhésif et cuisez 30 minutes environ.

Source : recette adaptée de Chez Inoule

<http://inoule.canalblog.com/archives/2007/09/02/6073060.html>