

Cake au chèvre, aux figues et au miel

Ingrédients:

3 oeufs
150 g de farine
1 sachet de levure
100 ml d'huile de tournesol
130 ml de lait entier
100 g de gruyère râpé
3 cuillères à soupe de miel
sel et poivre
140 g de bûche de chèvre
100 g de figues séchées
2 pincées d'herbes de Provence

Réalisation:

Préchauffer le four à 180°C
dans un saladier, mélanger les oeufs avec la farine et le miel.
Incorporer l'huile petit à petit puis le lait préalablement chauffé .
Incorporer à la base le gruyère, le fromage de chèvre écrasé, les figues coupées en
petits morceaux et les herbes.
Verser la préparation dans un moule à cake de 26 cm et mettre au four pendant 45
min.
Dans le cas de mini cakes, faire cuire 25 minutes en surveillant la cuisson.
Démouler tiède.
Ce cake se déguste chaud.