

Cake au miel et au gorgonzola dans la Cuisine de Tell c'est ...



Pour 8 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 50 min



Les Courses

150 g de gorgonzola ♥ 215 g de farine ♥ 1 sachet de levure chimique
145 g de beurre mou ♥ 125 g de miel
1 cs d'aiguilles de romarin finement hachées ♥ 3 oeufs



La Préparation

Préchauffez le four à 180°.

Coupez le gorgonzola en tranches. Tamisez la farine avec la levure.

Mélangez le beurre en pommade avec le miel. Ajoutez le romarin puis versez les oeufs un à un en mélangeant.

Incorporez la farine.

Versez la moitié de la préparation dans un moule à cake dans lequel vous aurez placé au préalable une feuille de papier sulfurisé. Mettez les tranches de gorgonzola au dessus de la pâte sur toute la longueur puis versez par dessus le reste de préparation.

Faites cuire 50 min.

Démoulez sur une grille et laissez refroidir.