

## Cake à la Mimolette & aux Noisettes

dans la cuisine de Tell ...



Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 45 minutes

Difficulté : Très facile



### Les Courses

150 g de farine ♥ 50 g de noisettes en poudre ♥ 1 sachet de levure chimique

3 oeufs ♥ 1 dl de lait ♥ 1 dl d'huile ♥ 150 g de mimolette ♥ 50 g de noisettes concassées

20 g de beurre ♥ sel et poivre



### Le matériel

1 robot

1 moule à cake



### La Préparation

Préchauffez le four à 180°.

Beurrez votre moule. Coupez la mimolette en petits dés puis farinez les.

Mélangez dans une terrine la farine, les noisettes en poudre, la levure et les oeufs battus avec du sel et du poivre. Ajoutez l'huile, le lait, puis incorporez la mimolette et les noisettes concassées.

Versez la préparation dans un moule et faites cuire 45 minutes. La lame du couteau doit ressortir sèche.

Laissez reposer 5 minutes avant de démouler. Servez chaud.



*Ce cake fera le plaisir de vos convives que ce soit lors d'un apéritif ou accompagné d'une salade verte assaisonnée à l'huile de noisette. Il se congèle très bien!*