

Cake romarin-gorgonzola-pommes-érable



(pour 4)

*100 g de farine
5 g de levure + ½ cc de bicarbonate
1 ½ œuf
50 g de beurre fondu
8 cl lait écrémé
75 g de gorgonzola
30 g de parmesan râpé
1 ½ branches de romarin frais
1 ½ cs de sirop d'érable
quelques tranches de pommes*

Préchauffez le four à 180 °C.

Détaillez le gorgonzola en lamelles. Effeuillez le romarin.

Séparez les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige ferme.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs puis versez le lait. Ajoutez la farine avec la levure et le bicarbonate et mélangez.

Incorporez alors le beurre fondu et mélangez pour obtenir une pâte homogène. Ajoutez ensuite dans l'ordre le sirop d'érable, le parmesan et le romarin. Mélangez bien.

Faites poêler quelques fines tranches de pomme dans un peu de beurre salé et ajoutez-les au mélange, puis ajoutez délicatement les blancs en neige. Versez la moitié de la pâte dans un moule a cake, répartissez le gorgonzola puis couvrez avec le restant de pâte. Faites cuire environ 45 minutes. Laissez tiédir avant de démouler.

Source : Elle à Table Septembre 2007

