

Cake Chèvre, Figs et Miel

dans la cuisine de Tell ...



Pour 8 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min



Les Courses

2 rocamadours ♥ 8 figues séchées ♥ 3 oeufs
150 g de farine ♥ 1 sachet de levure ♥ 10 cl d'huile
13 cl de lait chaud ♥ 100 g de gruyère râpé ♥ 3 c. à soupe de
miel ♥ sel & poivre



Le matériel

1 robot ou un fouet
1 moule à cake



La Préparation

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Mélangez les œufs, la farine, le miel, l'huile, le lait chaud, le
gruyère, le sel et le poivre.

Coupez les figues en morceaux, émiettez le fromage et ajoutez-les au
mélange précédent.

Mettez dans un moule à cake. Enfournez pendant 45 min.

Les figues peuvent être remplacées par des abricots secs.