

Cake aux trois fromages

dans la cuisine de Tell ...



Pour 5 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 45 min



Les Courses

3 oeufs ♥ 150 g de farine ♥ 1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol ♥ 12,5 cl de lait entier ♥ 100 g de gruyère râpé
100 g de bleu d'Auvergne ♥ 100 g de mimolette ♥ 2 pincées de poivre



Le matériel

1 robot ou 1 fouet
1 moule à cake
1 spatule en bois



La Préparation

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs, la farine, la levure et le poivre. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère et remuez.

Écrasez le bleu et coupez la mimolette en petits morceaux. Mettez les fromages dans la pâte et mélangez délicatement à la spatule.

Versez le tout dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.



Bien souvent, je prépare les cakes salés avec une salade un soir de veille de repas avec des amis afin de pouvoir les présenter à l'apéritif ... C'est un gain de temps le jour même et c'est excellent réchauffé quelques secondes au micro onde; ce cake se congèle très bien.

C'est une recette de Sophie Dudemaine.
