

Cake au roquefort, aux poires et aux noix

Ingrédients:

180 grs de farine

1 sachet de levure chimique

3 oeufs

100 grs de gruyère rapé

10 cl d'huile végétale

4 cuill. à café d'huile de noix

10 cl de lait

150 grs de roquefort

2 poires

100 grs de cerneaux de noix

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffer le four à 180° (6 au th)

Dans une jatte incorporer délicatement la levure à la farine

Dans un autre récipient battre les oeufs, les huiles et le lait saler poivrer et incorporez à la farine.

Ajouter d'abord le gruyère rapé et bien mélanger

Incorporer ensuite le roquefort et les poires coupés en petits dés, puis les cerneaux de noix.

Verser dans un moule beurré, et cuire 50mn environ en surveillant la cuisson.

Laisser tiédir un peu avant de démouler.