



CAKE POIRE, BLEU & NOIX



Pour 12 parts | Préparation 15 min | Cuisson 40 min

Ingrédients

Pour la pâte

- 3 oeufs
- 150 g de farine de blé type 65 ou 80
- 1 sachet de levure chimique
- 100 ml de lait demi-écrémé
- 50 g d'huile d'olive
- Sel 1 à 2 pincées
- Poivre, 3 tours de moulins

Pour la garniture

- 1 poire
- 75 g de bleu ou de roquefort
- 50 g de noix concassées

Astuce

La durée de la cuisson est fonction de la taille du moule. Avec de petits moules à muffin, 20 à 25 min suffisent.



©Elodie Charbonnier

Préparation de la recette

Préchauffez le four à 180°C.

Pelez et coupez la poire en dés. Coupez le bleu en petits dés. Réservez.

Dans un saladier, versez la farine et la levure. Ajoutez les œufs puis le lait en mélangeant jusqu'à obtention d'une texture homogène. Incorporez l'huile puis ajoutez le sel et le poivre. Mélangez à nouveau.

Incorporez délicatement les noix, les dés de poires et de bleu. Versez la pâte dans un moule à cake.

Faites cuire environ 40 min, le cake doit être bien cuit.

Démoulez et laissez refroidir une dizaine de minutes sur une grille à pâtisserie avant de couper les tranches et de servir.

Dégustation :

Ce cake se déguste chaud ou tiède. A servir en plat principal, en l'accompagnant d'une belle salade de crudité de saison ou d'un bol de potage.

Il se conserve 3 jours au réfrigérateur et peut également être congelé.

Variantes

Laissez aller votre imagination pour la garniture ! Ce cake salé se décline à l'infini, selon la saison, les restes du frigo et vos envies.

Remplacer par exemple la garniture par :

- Brocolis, saumon fumé (ou truite) et gruyère râpé
- Champignons, jambon (facultatif), gruyère râpé et persil
- Courgettes, thon en boîte au naturel, gruyère râpé et thym
- Poivrons, feta et basilic
- Tomates, mozzarella et basilic
- Epinards et chèvre

