

Cake au chèvre, aux noix et aux raisins

ingrédients pour 6 personnes :

50g de raisins
200g de fromage de chèvre frais
50g de cerneaux de noix
12cl de lait
10g de beurre
150g de farine
1 sachet de levure chimique
3 œufs
10cl d'huile
100g de gruyère râpé
sel, poivre

progression :

Faire macérer les raisins dans de l'eau tiède.
Écraser le fromage de chèvre à l'aide de la fourchette
Concasser les cerneaux de noix.
Faire tiédir le lait.
Beurrer le moule à cake
Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sel et le poivre.
Ajouter les œufs un après l'autre en remuant. Puis incorporer l'huile, le lait tiède, le gruyère râpé et le chèvre écrasé en mélangeant bien. Et ajouter les cerneaux de noix et les raisins égouttés.
Enfin, verser la pâte dans le moule et enfourner pendant 1h à 180°C.