

[Imprimer](#)

Cake au roquefort, lard et noix



Quantité	8 Personne(s)
Préparation	15 min
Cuisson	50 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Cake au roquefort, lard et noix

- 3 oeufs
- 150 g de farine
- 12.5 cl de lait
- 1 sachet de levure
- 100 g de gruyère rapé
- 150 g de roquefort
- 50 g de noix
- 50 g de lard
- 5 cl d'huile de noix
- 5 cl d'huile d'arachide
- 1 c. à café d'huile de tournesol
- 1 pincée de sel
- 2 pincées de poivre

Préparation

pour Cake au roquefort, lard et noix

- 1 Préchauffez votre four th.6 (180°C).
- 2 Coupez le lard en lamelles, faites-les revenir avec l'huile de tournesol durant 2 min à feu vif, puis ajoutez les noix concassées, le sel et le poivre. Mélangez et laissez rissoler durant 5 min à feu doux.
- 3 Pendant ce temps, mélangez au fouet les oeufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile de noix, l'huile d'arachide et le lait, puis ajoutez le gruyère.
- 4 Emiettez le roquefort sur le lard, mélangez et incorporez le tout à la base.
- 5 Versez la préparation dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 min.

Astuces

pour Cake au roquefort, lard et noix

Variante au bleu et aux noix : ajoutez directement à la base 200 g de bleu d'Auvergne écrasé et 50 g de noix concassées.