



Cake de Sophie Dudemaine au fromage de chèvre, aux noix et raisins

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

6 œufs
300 g de farine
20 g levure de boulanger
200 ml huile de tournesol
250 ml lait entier
200 g Gruyère râpés
400 g chèvre en bûche 100 g noix
100 g raisins de Corinthe 2 pincées de sel
2 pincées de poivre

MODE DE PRÉPARATION

- Préchauffez votre four à 180°C
- Découpez le chèvre en morceaux, concassez les noix et mouillez les raisins d'eau tiède.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre.
- Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère et remuez. Mettez le chèvre, les noix et les raisins préalablement égouttés dans la pâte. Mélangez le tout.
- Versez dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.