



# 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.