



<http://www.lesfoodies.com/>

Cake farine de sarrasin, chèvre et noix



Temps de préparation: <15 minutes

Temps de cuisson: 45 minutes

Difficulté: Facile

Ingrédients (8 personnes):

- 110g de farine de sarrasin
- 40g de farine blanche
- 1 sachet de levure
- 150g de noix concassées
- 150g de fromage de chèvre
- 50g de fromage râpé
- 10cl de crème liquide légère
- 10cl de lait écrémé
- 3 œuf
- 1 pincée de piment de Cayenne
- sel et poivre
- une poignée de flocons d'avoine

Préparation:

Pour consulter la recette: <http://blog-d-emilie.blogspot.com/2011/09/cake-farine-de-sarrasin-chèvre-et-noix.html>

Fouetter vivement les œufs avec le lait et obtenir un mélange mousseux.
Ajouter les farines et la levure, bien mélanger.

Incorporer la crème liquide et bien mélanger de nouveau.

Ajouter les noix concassées, le fromage râpé et le chèvre.

Verser le tout dans un moule préalablement margarine et fariné.

Saupoudrer sur le dessus un peu de flocons d'avoine.

Enfourner dans un four chaud durant 45 minutes à 180°C.

Laisser refroidir et servir frais.

Pour plus de recettes: <http://blog-d-emilie.blogspot.com>

Publié par NoviceEnCuisine - <http://www.lesfoodies.com/maaloxe>