

## Cake au fromage bleu et noix de pecan



Lorsqu'arrivent les beaux jours, un cake est une excellente option en apéritif ou en entrée. Celui-ci est particulièrement délicieux accompagné d'une salade verte assaisonnée à l'huile de noix! Pour le fromage, vous pouvez utiliser toutes les variantes à pâte persillée: Roquefort, fourme d'Ambert, Gorgonzola, etc.

### Ingrédients pour 6 personnes

200 grammes de farine tamisée  
3 oeufs  
1 dl de lait tiède  
1 dl d'huile d'olive  
1 sachet de levure chimique  
150 grammes de fromage bleu danois  
120 grammes de cerneaux de noix de pecan en morceaux  
20 grammes de beurre  
sel et poivre

### Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Beurrer un moule à cake.
3. Couper le fromage en petits morceaux et les fariner.
4. Mélanger dans une terrine la farine, la levure et les oeufs battus avec du sel et du poivre.
5. Ajouter le lait, l'huile, le fromage et les noix.
6. Verser la préparation dans le moule et faire cuire pendant 50 minutes environ.
7. Démouler et laisser refroidir avant de servir.

**Bon appétit!**