

<https://ressources-cemea-pdll.org/spip.php?article224>



Cake au trois fromages

- Activités - Cuisine - Alimentation - Recettes -



Date de mise en ligne : samedi 13 janvier 2007

Ingrédients :

- 3 oeufs
- 175 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl d'huile
- 125 g de lait
- 70 g de gruyère râpé
- 100 g de bleu d'Auvergne, écrasé grossièrement
- 100 g de mimolette, coupée en petits morceaux
- poivre

Préparation :

1. Mélangez, à l'aide d'un fouet, les oeufs, la farine, la levure et un peu de poivre
2. Incorporez peu à peu l'huile et le lait tiédi, puis le gruyère râpé
3. Ajoutez délicatement le bleu d'Auvergne et les morceaux de mimolette
4. Versez la pâte dans un moule à cake
5. Faites cuire votre cake 3-fromages 45 min à 180° C
6. Patientez 10 min puis démoulez votre cake sur une grille