

Cake salé bleu raisins et noix

Ingrédients

300g de farine
1 sachet de levure chimique
240g de lait entier
3 œufs de 60g chacun (180g en tout)
120g d'huile de colza
120g de fromage râpé
15g de sucre
5g de sel- poivre à volonté
160g de Saint Agur ou de Fourme d'Ambert
75g de raisins secs ou de canneberges ou même de dattes
100g de noix ou de noix de pécan

Déroulement

Placez dans un grand récipient, la farine, la levure, le lait, les œufs et l'huile. Mélangez au fouet puis ajoutez le sel, le sucre, le fromage râpé. Poivrez à volonté.

Coupez le Saint Agur, ou la Fourme en morceaux.

Ajoutez dans la pâte avec les raisins secs et les noix en morceaux.

Mélangez bien. Versez dans le moule à cake chemisé de papier sulfurisé.

Cake aux courgettes et au fromage de chèvre

Ingrédients

2 œufs
170 g de farine
1 sachet de levure chimique
10 cl de lait
5 cl d'huile
200 g de courgettes
100 g de crottin de chèvre
Herbes fraîches (coriandre, menthe, basilic)

Déroulement

Émincez finement les courgettes. Faites-les revenir dans un peu d'huile, environ 15 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Faites attention à ce qu'elles perdent bien leur eau.

Dans une jatte, battez les œufs avec la farine et la levure.

Incorporez le lait et l'huile. Ajoutez une pincée de sel.

Ajoutez les courgettes, le fromage de chèvre coupé en morceaux et les herbes fraîches finement ciselées. Mélangez bien.

Versez dans des moules à mini cakes légèrement huilés. Enfournez 45 min dans le four préchauffé à 180°C.