



CAKE CHÈVRE FONDANT NOISETTES CROQUANTES

Ingredients

100 gr farine T55
2 crottins de chèvre
75 gr de beurre
75 gr de noisettes
2 c.à.s crème fraîche
2 oeufs
1/2 sachet de levure

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 degrés.
2. Mélanger le beurre ramolli, les œufs, la crème fraîche et les noisettes concassées.
3. Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger.
4. Couper les crottins en rondelles .
5. Verser la pâte dans un moule à cake , glisser avec précaution dans la pâte les tranches de fromage à la verticale.
6. Enfourner 40 minutes environ en surveillant la coloration du cake .
7. Démouler et laisser tiédir avant de déguster

