Cake au roquefort, aux poires et aux noix

Les ingrédients :

- 180g de farine
- 3 œufs
- 10cl d'huile végétale
- 100g de gruyère râpé
- 4 c. à café huile de noix
- 10cl de lait
- 150g de roquefort
- 2 poires
- 100g de cerneaux de noix
- une pincée de sel fin et poivre
- 1 sachet de levure alsacienne

Les étapes de la recette :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Dans une jatte, incorporez délicatement la levure à la farine.
Dans un autre récipient, battez au fouet les œufs entiers, l'huile (noix + végétale) et le lait.
Salez poivrez cette préparation et versez-la sur la farine.

Ajoutez d'abord le gruyère râpé et mélanger bien. Incorporez ensuite le roquefort et les poires coupées en morceaux puis les cerneaux de noix.
Mélangez de nouveau délicatement pour obtenir une préparation homogène.

Versez dans un moule à cake beurré ou huilé, et légèrement fariné.
Faites cuire au four pendant 50min environ.
Surveillez la fin de cuisson en piquant le cake avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche.
Avant de démouler, laissez refroidir