

# Cake aux Noix et Roquefort

## Entrée



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :45 min

Calories par portion : 357.125 Kcal

Charge glycémique par portion: 6.34

## Les ingrédients

- 150.0 gr Roquefort
- 100.0 gr Cerneaux de noix
- 100.0 gr Gruyère rapé
- 10.0 cl lait demi écrémé
- 4.0 u Oeuf
- 50.0 gr Son d'avoine
- 150.0 gr Farine de blé complète T130
- 2.0 cs Huile d'Olive
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre
- 1.0 u Sachet levure chimique

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6)

## Réalisation de l'appareil

Dans un saladier, mélangez : les oeufs, la farine et le son d'avoine. Incorporez petit à petit l'huile, le lait, le gruyère râpé. Salez et poivrez. Émiettez le roquefort et concassez les noix, incorporez le tout dans la préparation.

Mettre le tout dans un moule anti-adhésif.

## Cuisson

Enfournez pour 45 minutes.

## Présentation

A proposer en entrée avec une salade verte ou coupé en tranche à un apéritif dînatoire.