



CAKE AUX TROIS FROMAGES

POUR 6 PERSONNES



INGRÉDIENTS

300 G D'EMMENTAL EN CUBE
300 G DE FARINE T55
300 G DE MOZZARELLA
225 ML D'HUILE DE TOURNESOL
150 ML DE LAIT ½ ÉCRÉMÉ
3 ŒUFS
100 G DE ROQUEFORT
15 G DE LEVURE CHIMIQUE
SEL FIN

HAPPY
CHEESE DAY !

PRÉPARATION

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sel, les œufs, le lait et l'huile.

Couper la mozzarella et le Roquefort en dés d'environ 5 mm.

Incorporer la mozzarella, le Roquefort et l'emmental à l'appareil à cake, en plusieurs fois pour une répartition homogène.

Verser l'appareil dans un moule allant au four (ou de petits moules si vous préférez).

Enfourner pour 20 minutes environ à 180°.



* Joyeuse journée du fromage