

## Cake

# AU CHEVRE, AUX NOIX ET AUX RAISINS

### INGREDIENTS

3 œufs  
150 g de farine  
1/3 de sachet de levure  
10 cl d'huile de tournesol  
12,5 cl de lait entier  
100 g de gruyère râpé  
200 g de chèvre en bûche  
50 g de noix  
50 g de raisins de Corinthe  
1 pincée de sel  
1 pincée de poivre

- **Préchauffez votre four à 180 °C ( thermostat 6 ).**
- **Découper le chèvre en morceaux, concassez les noix et mouillez les raisins d'eau tiède.**
- **Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre.**
- **Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère et remuez. Mettez le chèvre, les noix et les raisins préalablement égouttés dans la pâte. Mélangez le tout.**
- **Versez dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.**

*« Utilisez de préférence de la farine tamisée type 55 qui permet d'éviter les grumeaux »*