

CAKE À L'AIL DES OURS ET À LA BÛCHE DE CHÈVRE



Ingrédients pour 6 Personnes

Ingrédient	Quantité
Pesto ail des ours	6 CAS (Fait maison)
farine	150 g
Levure	1 Sachet
Beurre fondu	25 g
Oeufs	4
Gruyère râpé	40 g
Bûche de fromage de chèvre	1
sel	pincée

Préparation

1. Casser les œufs dans un saladier, les battre, ajouter le pesto, ajouter la farine, la levure et petit à petit le beurre. Brasser bien et mettre le fromage râpé, repartir le fromage de chèvre émiette. saler si besoin. Mettre dans un moule à cake Faire cuire 35 mn à 200°C (thermostat 6 -7)

2. (Pesto a l'ail des ours: une quinzaine de feuilles d'ail des ours broyées avec de l'huile d'olive et un peu de sel)

3. Peut se manger froid avec une salade