

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



## Ingrédients pour 6 Personnes

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