

Cake au Boursin, à la mimolette et aux noix



4 personnes • Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes

1 verre à moutarde de cerneaux de noix (80 g)
2 verres à moutarde de farine (200 g)
1 sachet de levure chimique
3 œufs
½ verre à moutarde de crème liquide (10 cl)
½ verre à moutarde d'huile (10 cl)
2 verres à moutarde de mimolette râpée (100 g)
1 Boursin à l'ail et aux fines herbes
Un peu de sel

1 Fais chauffer le four à 180 °C (th. 6). Casse les noix en petits morceaux avec les doigts.

2 Mélange la farine avec la levure dans un bol. Casse les œufs et mélange-les avec la crème dans un autre bol. Verses-y petit à petit la farine tout en mélangeant. Quand tout est bien mélangé, ajoute l'huile et mélange encore.

3 Ajoute du sel et goûte pour voir s'il y en a assez. Ajoute enfin la mimolette râpée, le Boursin émietté et les noix. Mélange le tout.

4 Verse cette pâte dans un moule à cake anti-adhésif. Mets le moule dans le four 40 minutes. Sors le cake du four et laisse-le refroidir quelques minutes.

5 Pose une assiette sur le cake et retourne-le pour le démouler, puis remets-le à l'endroit.

Mmm... C'est prêt !



