

# Cake au chèvre, raisins et noisettes

**Temps de préparation** 10 minutes

**Temps de cuisson** 40 minutes

**Temps total** 50 minutes

**Portions** 4 personnes ou plus à l'apéro

**Auteur** Lyse

## Ingrédients

- 150 g de farine complète
- 3 oeufs
- 80 g d'huile d'olive
- 130 g de lait
- 1 c.c. rase de levure chimique
- 80 g de noisettes
- 200 g de fromage de chèvre *en bûche*
- 50 g de raisins secs
- sel
- poivre

## Instructions

1. Placez dans le bol 150g de farine complète, 3 oeufs, 80g d'huile, 130g de lait et 1 cuillère à café rase de poudre à lever. Salez généreusement (environ 1 c.c.) et poivrez. Mixer **10 sec. / vitesse 7**.
2. Préchauffez le four à 180° C (fonction chaleur tournante si vous avez).
3. Huilez un moule à cake ou garnissez-le de papier sulfurisé.
4. Raclez les parois du bol et ajoutez-y 80g de noisettes et 200g de fromage de chèvre en bûche détaillé en rondelles de 1 à 2cm de large. Mixez **3 sec. / vitesse 5**.
5. Ajoutez 50g de raisins secs et mixez **5 secondes / sens inverse / vitesse 3**.
6. Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 40 mn environ.
7. Laissez refroidir un peu avant de trancher le cake.