

## **Cake au roquefort, aux poires et aux noix**

### ***Ingrédients:***

***180 grs de farine***

***1 sachet de levure chimique***

***3 oeufs***

***100 grs de gruyère rapé***

***10 cl d'huile végétale***

***4 cuill. à café d'huile de noix***

***10 cl de lait***

***150 grs de roquefort***

***2 poires***

***100 grs de cerneaux de noix***

***1 pincée de sel et de poivre***

***Préchauffer le four à 180° (6 au th)***

***Dans une jatte incorporer délicatement la levure à la farine***

***Dans un autre récipient battre les oeufs, les huiles et le lait saler poivrer et incorporez à la farine.***

***Ajouter d'abord le gruyère rapé et bien mélanger***

***Incorporer ensuite le roquefort et les poires coupés en petits dés, puis les cerneaux de noix.***

***Verser dans un moule beurré, et cuire 50mn environ en surveillant la cuisson.***

***Laisser tiédir un peu avant de démouler.***