

inspiration  
**VERCORS**

# Cake au chèvre frais & au miel



# Cake au chèvre frais & au miel

## Mon panier

- 200 g de farine
- 120 g de fromage de chèvre frais
- 100 g de miel de sapin
- 50 g de sucre semoule
- 3 œufs entiers
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait

## Pour la décoration

- 30 g d'amandes effilées
- 2 cuillères à soupe de miel de sapin



**Préparation** : 15 minutes  
**Cuisson** : 30 à 35 minutes



6 personnes



Facile

## Aux fourneaux

Préchauffer le four à 180°C (th 6) • Faire tiédir le lait dans une petite casserole et ajouter le miel • Mélanger et laisser fondre le miel • Dans une terrine, écraser le fromage de chèvre frais à la fourchette, ajouter les œufs entiers un par un en mélangeant bien au fouet entre chaque œuf, puis ajouter le sucre, bien mélanger • Incorporer petit à petit la farine et la levure, bien mélanger et ajouter le lait au miel tiédi • Mélanger de nouveau • Beurrer et fariner un moule à cake • Y verser la préparation et cuire le cake pendant 30 à 35 min environ à four moyen.

À la sortie du four, démouler, placer le cake sur une grille à pâtisserie.

Laisser refroidir.

Faire dorer les amandes effilées à four chaud pendant quelques minutes.

Faire chauffer doucement les deux cuillères à soupe de miel de sapin dans une petite casserole • Napper le cake et parsemer le dessus avec des amandes effilées grillées.

Recette de Vincent Grêlé  
(AFRAT / Autrans) proposée dans le cadre  
des ateliers « AST : une cuisine d'inspiration ».



isère  
LE DÉPARTEMENT  
www.isere.fr



Rhône-Alpes

