

## **Cake au roquefort et aux noix, aux parfums de miel et de romarin pour 8 personnes**



### **Ingrédients**

3 oeufs  
200 g de farine (farine 2/3 de blanche, 1/3 d'intégrale )  
1 sachet de levure chimique  
100 g de beurre  
15 cl de lait  
150 g de roquefort coupé en dés  
50 g de parmesan râpé  
2 c. à s. de miel d'acacia ou toutes fleurs  
12 noix du Périgord  
romarin haché ou herbes de Provence

### **Préparation**

Battre les œufs avec un peu de poivre. Ajouter la farine mélangée avec la levure, le beurre fondu, le lait, le parmesan, les noix coupées en morceaux, le miel, le romarin et enfin le roquefort. Beurrer un moule à cake, y verser la pâte et faire cuire à 180° pendant 45 minutes. Laisser tiédir avant de démouler.

Idéal pour un pique-nique, ce cake peut aussi être servi lors d'un buffet froid ou coupé en dés pour l'apéritif.

NB : Si le miel est dur, le faire fondre avec le beurre.

### **En savoir plus**

<http://www.750g.com/cake-au-roquefort-et-aux-noix-aux-parfums-de-miel-et-de-romarin-r19227.htm> \l "EU0XpEuICaA22jFp.99