

Recette cake aux noisettes et ciboulette

Écrit par Fred

75 g de noisettes concassées finement, 20 brins de ciboulette ciselés

2 cuillères à soupe de crème fraîche, 75 g de beurre mou

2 oeufs, 100g de farine, 1/2 sachet de levure, sel fin et poivre

1/2 bûche de chèvre détaillée en tranches fines

Mélanger tous les ingrédients et réserver le chèvre.

Verser la pâte dans un moule à cake.

Glisser les tranches de chèvre à la verticale dans la pâte.

Cuire au four 40mn à 180°.

Déguster.