

Cake au roquefort et au chou blanc

Ingrédients :

- 150 g de roquefort
- 1 chou blanc
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure
- 3 oeufs
- 1 pincée de paprika
- 1 bouquet de thym
- 5 cl de crème fraîche
- 25 cl de lait
- sel, poivre
-



Les étapes :

- *Lavez le chou et détaillez-le en lanières. Faites-les cuire 20 min à la vapeur.*
- *Dans une terrine, mélangez la farine à la levure. Creusez un puits et ajoutez les œufs entiers, le paprika et le thym*
- *Mélangez énergiquement au fouet, puis ajoutez la crème fraîche et le lait. Battez la préparation jusqu'à obtenir une pâte lisse.*
- *Émiettez le roquefort, incorporez-le à la pâte avec le chou.*
- *Beurrez un moule à cake et versez-y la préparation.*
- *Enfournez pendant 35 min et laissez tiédir avant de démouler.*

Sources : <https://www.cuisineaz.com/recettes/cake-au-roquefort-et-au-chou-blanc-30528.aspx>