

Cake châtaigne, fromage de brebis et coppa

Retrouvez toutes les recettes de
Marielle sur notre blog de cuisine :
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



20 minutes



45 minutes



6 personnes

INGRÉDIENTS

- 80 g de farine de châtaignes
- 100 g de farine de petit épeautre* T70
- 50 g de poudre de noisettes* grillées
- 3 œufs*
- 100 g de coppa
- 100 g de fromage* de brebis
- 30 g de noisettes*
- 10 cl d'huile d'olive
- 10 cl de lait animal* ou végétal*
- ½ sachet de poudre à lever*
- 1 c à c d'herbes de Provence ou de persil frais
- sel et poivre

*peut contenir des allergènes

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un cul-de-poule, tamiser les deux farines, puis ajouter la poudre à lever, le sel, le poivre et les herbes de Provence (ou le persil ciselé).
3. Dans un autre récipient, battre les œufs, puis ajouter l'huile d'olive et le lait. Incorporer ce mélange aux farines en mélangeant bien, puis réserver.
4. Couper la coppa et le fromage en petits morceaux et les ajouter à la pâte à cake.
5. Huiler et fariner un moule à cake, y verser la préparation et enfourner pour 45 minutes à 180°C.
6. Vérifier la cuisson à l'aide d'une lame de couteau et laisser tiédir le cake avant de le démouler.



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Haoza
02 85 29 29 69

FENOUIL ANTARÈS
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Giratoire de César
02 43 78 93 82