

# Cake châtaigne, fromage de brebis et coppa

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine :

[www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://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 farine 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 b rue Gambetta  
02 85 29 15 80

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

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

**biocoop**

Le Fenouil



@fenouilbiocoop