

PETITS CAKES AUX POIRES ET ROQUEFORT



Ingrédients :

3 œufs
170g de farine
1 sachet de levure chimique
50g de Maïzena
10cl d'huile
10cl de lait
Sel poivre
100g de fromage râpé
100g de roquefort
2 poires

Mélanger au fouet les œufs , la farine la levure puis ajoutez l'huile, le lait, et sel poivre

Incorporez délicatement le fromage râpé et le roquefort émietté

Pelez les poires – coupez-les en petits cubes et incorporez les à la préparation

Versez la préparation dans des empreintes en silicone ou dans des petites caissettes en papier

Faire cuire au four (180°c th 6 pendant 30 mn environ) moins si petits récipients

Dégustez à l'apéritif, accompagnés d'une mousse au roquefort agrémentée d'une tuile au fromage

Bonne dégustation !