

Cake au Pont l'Evêque

Ingrédients :

- 400 g de Pont-l'Evêque
- 4 dl de lait
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure
- 4 œufs
- 160 g de beurre fondu
- Sel & poivre

Préparation :

Dans un robot, battez les œufs avec le sel et le poivre.

Ajoutez le lait et le beurre fondu.

Incorporez la farine et la levure.

A l'aide d'une spatule, ajoutez le Pont-l'Evêque coupé en dés de 1 cm de côté.

Versez la préparation dans un moule à cake beurré.

Mettez à cuire dans un four préchauffé à 180° C pour environ 50 minutes.

A la sortie du four, laissez refroidir puis démoulez.

<http://philomavie.blogspot.com>