

Cakebûche aux noix et Roquefort®

Moule à BÛCHE Flexipat®

Ingrédients:

pour la pâte :

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- Quelques tours de moulin à poivre 5 baies
- 100 ml d'huile de tournesol
- 100 ml de crème Fleurette
- 3 œufs

pour la garniture:

- 150 g de Roquefort®
- 120 g de cerneaux de noix
- 250 g de lardons fumés

pour la décoration:

- des cerneaux de noix
- des lardons revenus

Préparation :

Préparer les ingrédients. (Alors à la maison c'est Doudou qui se charge des noix)
Préchauffer le four à 180°C-190°C (pour moi). Poser le moule à Bûche Flexipat® sur la plaque perforée. Dans le bol du robot KA, mélanger la farine, la levure chimique et le poivre à la feuille en moyenne vitesse. Ajouter l'huile et la crème puis les œufs un à un. Couper le fromage en cubes de 1 cm environ, concasser les cerneaux de noix et faire revenir les lardons fumés. Incorporer en petite vitesse les cubes de Roquefort®, le concassé de cerneaux et les lardons refroidis. Placer les cerneaux entiers en ligne centrale dans le moule, à l'envers. Puis placer de chaque côté des lardons entiers. Ajouter délicatement sur la décoration des petites parties de pâte. (pour ne pas déplacer les noix et lardons alignés). Recouvrir du reste de pâte. Araser la surface. Couvrir avec la petite Silpat® pour qu'à la cuisson le fond reste plat. Enfourner 40 à 45 min à 180°C-90°C. 5 min avant la fin, retirer la toile Silpat®. Poser un plat à cake et retourner l'ensemble. Laisser refroidir.
C'est délicieux accompagné d'une bonne salade verte !!!



Recette Salée

Autour de ma table© by Cachou66

www.autourdematable.com