

Cake au bleu du Vercors-Sassenage



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1 heure

Ingrédients :

- 350 g de Bleu du Vercors-Sassenage
- 5 oeufs
- 180 g de farine
- 1 pincée de sel
- 2,5 dl d'huile végétale
- 2,5 dl de lait entier
- 1/2 sachet de levure
- 1 tranche épaisse de jambon en dés
- Poivre du moulin.

Préparation :

Tamiser la farine et la levure, battre au fouet avec les oeufs, le sel, l'huile et le lait, le poivre afin d'obtenir une pâte lisse.

Incorporer le Bleu du Vercors-Sassenage et le jambon. Verser dans un moule à cake beurré.

Mettre au four à 180°C pendant une heure.

Laisser refroidir et démouler le cake.

Ce plat a été conçu et élaboré par M. Mayousse, d'autres spécialités au Bleu du Vercors-Sassenage peuvent vous être servies dans son établissement : Hôtel-Restaurant du Col de l'Arc 38250 Lans en Vercors - Tél. : 04 76 95 40 08.

