



Cake à la pomme et au raifort Bornibus

Ingrédients :

200g de farine

3 œufs

200g de farine

10cl de crème

10cl d'huile d'olive

100g de comté râpé

8 tranches de chèvre

1 pomme

2 cuillères à soupe
de parmesan

4 cuillères de raifort
Bornibus

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un récipient, battez les œufs avec l'huile, la crème et le raifort blanc Bornibus.

Après avoir découpé la pomme en petits morceaux, ajoutez-y la farine, le comté et la levure.

Versez la moitié de cette préparation dans un moule à cake puis disposez quatre tranches de chèvre sur celle-ci. Incorporez le reste de la pâte et disposez le reste des rondelles de chèvre comme précédemment.

Saupoudrez le dessus du cake avec le parmesan puis enfournez pour 35 minutes.

