



Cake ou mini-cakes aux petits pois, au chèvre et aux noix

Pour 1 cake de taille standard ou 22 mini-cakes :

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 125 g de lait
- 1 "liche" d'huile
- sel
- poivre
- 150 g de petits pois surgelés

- 1/2 bûche de chèvre

- 35 g de cerneaux de noix coupés en petits morceaux

Mélanger la farine et la levure et faire un puits. Ajouter les œufs un par un au fouet. Ajouter le lait tiède et l'huile.

Ajouter les petits pois encore surgelés, le chèvre coupé en dés et les morceaux de noix. Bien mélanger.

Verser la pâte dans un moule à cake moyen recouvert de papier cuisson ou dans des empreintes de moules en silicone de la forme de votre choix.

Cuire dans le four préchauffé 45 min à 180°C pour le cake, ou seulement 35 min pour les mini-cakes.