

Cake normand au cresson & Neufchâtel



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 20 min

✓ **Cuisson** : 50 min

✓ **Ingrédients**
pour 8 personnes

- 2 échalotes
- 1 botte de cresson
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 4 œufs
- 125 ml de lait
- 70 ml d'huile d'olive
- 100 g d'emmental râpé
- 125 g de Neufchâtel
- sel, poivre



✓ **Préparation** :

Épluchez et hachez les échalotes. Nettoyez le cresson.

Dans une grande poêle, faites chauffer la cuillère à soupe d'huile d'olive et faites revenir les échalotes pendant quelques minutes. Ajoutez le cresson et prolongez la cuisson de 5 à 10 min jusqu'à ce que le cresson soit bien tendre.

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure chimique. Ajoutez les œufs, le lait, l'huile d'olive et mélangez au fouet jusqu'à obtenir une pâte bien lisse, sans grumeau. Salez et poivrez.

Incorporez l'emmental, le Neufchâtel coupé en petits morceaux et le cresson.

Versez la préparation dans un moule à cake beurré et fariné. Enfournez pour environ 40 min. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Laissez refroidir pendant 10 min avant de démouler. Dégustez chaud accompagné d'une salade ou froid et découpé en dés à l'apéro.

www.audalacuisine.com