

## *Cake au Yaourt et Fromage de Chèvre*

**Nombre de personnes: 10**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- FROMAGE(S) DE CHEVRE	100g frais + 1 bûche (180g)
- OEUF(S)	4
- YAOURT	260g
- FARINE	450g
- HUILE D'OLIVE	60g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Mélangez le fromage de chèvre frais avec les yaourts au fouet. Incorporez ensuite les œufs.
- Ajoutez enfin la farine et la levure. Mélangez bien à la spatule puis incorporez délicatement l'huile. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 180-190°C.
- Beurrez et farinez votre moule à cake.
- Remplissez-le avec la moitié de la pâte préparée.
- Coupez en rondelles la bûche de chèvre.
- Placez la moitié de celle-ci au cœur du cake.
- Ajoutez le reste de pâte et garnissez du reste de rondelles de fromage sur le sommet du cake.
- Enfournez pendant 45 minutes.
- Laissez un peu refroidir avant de démouler.

### Remarque:

Ce cake est un délice avec de la confiture de poires (DI-77), aux pêches blanches (DI-94) ou bien d'autres encore ...

