



Mini cakes aus 3 fromages

Temps de préparation : 25 min | Temps de cuisson : 30 min | Pour 6 personnes



Ingrédients

- 75 gr de gruyère râpé
- 75 gr de parmesan
- 50 gr de chèvre
- 75 gr de lardons
- 3 oeufs
- 150 g de farine
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 10 cl de lait
- 1 sachet de levure

Ustensiles

- Une balance pour peser les ingrédients les ingrédients
- Un saladier
- Un verre doseur
- Un fouet
- Une spatule
- Une planche à découper
- Des moules à muffins
- Un écumoir
- Des coupelles

Étapes

- Préchauffer le four à 280°C.
- Dans un saladier, mélanger la farine et les oeufs.
- Découper le chèvre en dés.
- Faire revenir dans une poêle les lardons et les égoutter.
- Ajouter au mélange le lait froid, l'huile et les lardons et mélanger.
- Ajouter à la préparation le sachet de levure, le gruyère râpé, le parmesan et le chèvre.
- Verser dans un moule à cake et mettre au four Th. 7 (210°C).

[Télécharger la fiche en pdf ►](#)