



## Cake salé d'automne

*Pour 6 personnes*

- 150 g de farine
- 20 g de levure backing
- 3 œufs
- 13 cl de lait
- 200 g de fromage de chèvre en bûche
- 100 g de fromage râpé
- 10 cl d'huile de tournesol ou olive
- 50 g de noix
- 50 g de raisins secs

Préchauffer le four th. 6 (180°).

Découper la bûche de chèvre en morceaux, mouiller les raisins d'eau tiède et concassez les noix.

Dans un grand saladier, mélanger les œufs, la levure, la farine.

Faire chauffer le lait, puis incorporer-le petit à petit ainsi que l'huile

et le fromage râpé. Ajouter les noix, le fromage de chèvre et les raisins égouttés.

Mélanger bien le tout et verser dans un moule tapissé de papier de cuisson.

Enfourner pendant 45 mn, servir tiède avec une salade.

## Hartige herfstcake

*Voor 6 personen*

- 150 g bloem
- 20 g bakpoeder
- 3 eieren
- 13 cl melk
- 200 g geitenkaas (rol, kleine bûche)
- 100 g geraspte kaas
- 10 cl zonnebloem- of olijfolie
- 50 g noten
- 50 g gedroogde rozijntjes

Verwarm de oven voor op stand 6 (180°C).

Snijd het geitenkaasje in stukjes, gebruik lauw water om de rozijntjes in te weken en maal de noten fijn.

Neem een grote schaal en meng daarin de eieren met het bakpoeder en de bloem. Laat de melk op een zacht vuurtje opwarmen en voeg deze dan net als de olie en de geraspte kaas langzaam bij het deegmengsel. Het is nu de beurt aan de noten, de geitenkaas en de uitgelekte rozijntjes.

Meng alles goed door elkaar en giet het deeg in een bakvorm met bakpapier. Nog 45 minuten in de oven, lauw opdienen met een slaatje.