

# CAKE AU CHÈVRE ET AUX POIVRONS

**POUR 6 PERSONNES**

**METTRE DANS LE BOL**

**3 ŒUFS,**

**2 YAOURTS,**

**100 GR DE FARINE,**

**50 GR DE FÉCULE,**

**UNE DEMI CC DE BICARBONATE DE SOUDE,**

**SEL ET POIVRE,**

**MIXER**

**AJOUTER À LA PRÉPARATION**

**50 GR DE BEURRE FONDU,**

**150 GR DE FROMAGE DE CHÈVRE COUPÉS EN PETITS MORCEAUX,**

**1/2 POIVRON ROUGE ET 1/2 POIVRON VERT EN DÉS**

**150 GR D'EMMENTAL RÂPÉ**

**ET MÉLANGER**

**PRÉCHAUFFER LE FOUR À 190 °**

**CHEMISER VOTRE MOULE À CAKE DE PAPIER SULFURISÉ, Y METTRE LA PRÉPARATION ET FAIRE CUIRE 50 MIN**