

# **CAKE AU CAMEMBERT, POMMES ET NOIX**

## **DE CUISINE VG DE SYLVIANE**

**POUR 8 PERS**

**DANS UN BOL MIXEUR OU SALADIER, MÉLANGER**

**250 GR DE FARINE T80**

**3 ŒUFS**

**1 CC DE BICARBONATE**

**100 GR DE CRÈME FRAICHE**

**3 CS D'HUILE D'OLIVE**

**QUAND LE MÉLANGE EST BIEN HOMOGENÈNE, Y AJOUTER**

**75 GR DE NOIX CONCASSÉES**

**150 GR DE CAMEMBERT EN DÉS**

**2 POMMES EN PETITS DÉS (ICI RUBINETTE)**

**50 GR DE GRUYÈRE RÂPÉ**

**MUSCADE-SEL ET POIVRE**

**CUMIN**

**VERSER DANS UN MOULE CHEMISÉ ET CUIRE À 190° PENDANT 50 MIN**