



Le plaisir des saveurs

Cake au Brugge d'Or et à la banane



Ingredienten:

150 g de Brugge d'Or, finement râpé

75 g de beurre + beurre pour graisser le moule

75 g de sucre grossier

3 œufs

200 g de farine

16 g de levure chimique

1 dl de lait entier

Sel

1 banane

Le jus d'un demi-citron

100 g d'amandes effilées

Préparation:

Mélangez le beurre, les œufs et le sucre pour obtenir une masse onctueuse

Ajoutez-y la farine tamisée et la levure chimique, puis mélangez-y le fromage, le lait et un peu de sel

Coupez la banane en morceaux et humectez-les de jus de citron

Graissez le moule à cake et déversez-y la moitié de la pâte ; couvrez-la des morceaux de bananes et de la moitié des amandes effilées

Versez le reste de la pâte et recouvrez de copeaux d'amandes

Enfournez le moule 50 minutes au four préchauffé à 200 °C

Servez le cake chaud ou froid

 4 personen

 75 min

 Dessert

 1.5

