

# Cake cannelé chèvre et pignons de pin

6 personnes ⌚ Préparation : 10 min - Cuisson : 45 min

Moule utilisé : Cake cannelé de Guy Demarle



Mon blog : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

## Ingrédients

- 3 oeufs
- 100g de lait
- 40g d'huile d'olive
- 170g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 150g fromage de chèvre
- 40g de pignons de pin
- Sel et poivre
- 2 cs d'épices à légumes Guy Demarle

## Réalisation

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Torrifier à sec 5 min les pignons de pin dans une poêle, donc sans ajout de matière grasse.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les œufs avec le lait .
- Ajouter l'huile et fouetter de nouveau.
- Ajouter la farine et la levure. Lisser le tout.
- Saler et poivrer.
- Ajouter le chèvre couper en petits morceaux et les pignons de pin. Mélanger.
- Ajouter 2cs d'épices à légumes et mélanger.
- Verser dans le moule et déposer une toile de cuisson dessus.
- Enfourner 45 min et retirer la toile au bout de 35 min de cuisson.
- Démouler et déguster sans attendre avec une petite salade verte.

