



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

C A K E
AUX MORILLES
ET AUX NOIX
DE GRENOBLE AOP

Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes

nous régalez !





CAKE AUX MORILLES ET AUX NOIX DE GRENOBLE AOP

Proposé par le Comité interprofessionnel de la noix de Grenoble



8 PERSONNES



15 MIN.



30 À 45 MIN.

INGRÉDIENTS

- 150 g de farine
- 4 œufs
- 8 cl d'huile
- 15 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de cerneaux de noix de Grenoble AOP
- 150 g de morilles fraîches lavées (ou 30 g de morilles sèches, à réhydrater au préalable dans de l'eau très chaude)
- 150 g de Cantal râpé
- 15 g de beurre
- sel, poivre

Préchauffer le four à 180° (th. 6).
Mélanger la farine avec la levure.
Incorporer les œufs un à un, en mélangeant bien. Ajouter l'huile et le lait.
Travailler cette pâte au fouet électrique pour qu'elle soit lisse et onctueuse.
Saler et poivrer.

Continuer à mélanger avec une spatule et ajouter le Cantal râpé, les morilles et les cerneaux de noix entiers.
Beurrer soigneusement un moule à cake et le garnir aux deux tiers.

Enfourner 1 h environ : le cake est cuit lorsque la lame d'un couteau, plantée à cœur, ressort sèche.

Laisser refroidir puis découper en tranches. Les cerneaux de noix entiers et les morilles créeront des marbrures originales.