



2, Rue Michel Neuville  
60150 - THOUROTTE -

**Cours animé par Thérèse MARTINEZ**  
**Le Mardi 13 Mai 2025**

### CAKE au BLEU D'Auvergne

Préparation : 30mn. Four à 180° (TH 6) – Cuisson 40/45 minutes -

200 g. de farine  
150 g. de bleu d' Auvergne  
200 g. de crème fraîche  
70 g. de raisins secs  
3 œufs  
1 sachet de levure

Faites tremper les raisins secs dans une tasse d'eau chaude.

Préchauffez le four à th 6 (180°).

Mélangez la farine, la levure et les œufs dans un saladier, puis ajoutez le bleu d' Auvergne en petits morceaux et la crème fraîche.

Egouttez les raisins secs et les incorporez à la pâte.

Recouvrez un moule à cake de papier sulfurisé et versez-y la préparation, puis mettez au four.

Laissez cuire 40 à 45 minutes/

Laissez tiédir avant de démouler.