



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Cake Montbéliardais .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait
- 100 g de beurre
- 150 g de Comté
- 250 g de farine
- 250 g de saucisse de Montbéliard
- 3 œufs
- 5 cl de vin blanc sec
- 60 g de noisettes concassée
- Poivre, sel

- Porter une casserole d'eau à ébullition puis cuire la saucisse pendant 20 minutes, tailler en cubes
- Concasser les noisettes. Faire tiédir le lait, ajouter le beurre
- Dans un saladier tamiser la farine et la levure, ajouter les œufs, le mélange de lait, et le vin blanc
- Assaisonner à convenance puis ajouter le fromage en dés, la saucisse et la noisette
- Chemiser un moule avec du papier sulfurisé, verser la pâte
- Enfourner à four chaud à 180°C th.6 pendant 45 minutes

