

Cake au camembert **BIIIIIP !!!!** *et à la ciboulette*

[Pour 4 personnes • Préparation : 20 min • Cuisson : 45 min]

- 1 camembert
- 3 bottes de ciboulette
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 8 cl d'huile d'olive
- 80 g de gruyère râpé
- sel, poivre

- 1.** Préchauffez le four à 170 °C (therm. 5-6). Coupez le camembert en cubes, puis lavez et ciselez finement la ciboulette.
- 2.** Mélangez, dans l'ordre, la farine, la levure, les œufs, le lait, l'huile d'olive et le gruyère râpé. Ajoutez les cubes de camembert et la ciboulette, puis mélangez délicatement.
- 3.** Beurrez un moule à cake, versez la pâte, tassez bien le tout et faites cuire le cake 45 min. Démoulez le cake dès la sortie du four et dégustez-le, au choix, froid ou chaud.