

# Cake Moelleux au Poivron et Chèvre : La Recette Inratable

---

## Ingrédients de base

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl d'huile (neutre ou olive)
- 12 cl de lait ou de crème

## Garniture savoureuse

- 2 poivrons
- 1 bûche de chèvre
- 1 gousse d'ail hachée
- Herbes de Provence

## Préparation des ingrédients

- Faites revenir les poivrons à la poêle avec l'ail et les herbes de Provence pour les rendre tendres et évacuer l'eau de végétation.
- Coupez la bûche de chèvre en cubes d'environ 1 cm pour une répartition optimale.
- Enrobez les poivrons et les cubes de chèvre d'un voile de farine avant de les incorporer à la pâte pour éviter qu'ils ne tombent au fond du moule.

## Réalisation de la pâte

- Mélangez les œufs, la farine et la levure dans un saladier.
- Incorporez progressivement l'huile et le lait (ou la crème) pour obtenir une texture lisse.
- Ajoutez délicatement la garniture farinée à la préparation.

## Cuisson et astuces de chef

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6) pour une pousse homogène.
- Enfournez pour 45 à 50 minutes dans un moule à cake standard.
- Vérifiez la cuisson : la lame d'un couteau insérée au centre doit ressortir propre et sèche.

- Laissez reposer le cake 10 minutes dans le moule après la sortie du four pour faciliter le démoulage et éviter qu'il ne se brise.