

# Cake chèvre-comté-noix blé noir

## Ingrédients

- 100 g de farine de blé, et un peu pour le moule
- 50g de blé noir
- 70 g d'emmental, coupé en morceaux ou râpé
- 3 œufs
- 2 c. à café de levure chimique (1 sachet)
- 100 g de lait
- 70 g d'huile d'olive
- 2 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 2 pincées de poivre fraîchement moulu, à ajuster en fonction des goûts
- 150 g de noix, coupées en morceaux
- 100 g de fromage de chèvre, coupé en morceaux
- 50 g de graines de sésame

## Déroulement

Préchauffer le four à 180°

Mélanger le tout, fouetter 2 minutes

Déposer dans moule beurré et fariné

Cuisson 40mn

Bon appétit