

Fourme d'Ambert et myrtilles en cake



Catégorie

Dessert



Personnes

8 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



Ingrédients

- Fromage : 150 gr de [fourme d'Ambert AOC](#)
- 3 oeufs
- 125 gr de sucre
- 250 gr de farine
- 1/2 sachet de levure1
- 75 gr de beurre
- 200 gr de myrtilles

Préparation

1. Dans un saladier, blanchir les oeufs avec le sucre.
2. Ajouter en même temps la farine avec la levure.
3. Ensuite, incorporer le beurre fondu tiède, une pincée de sel et la fourme d'Ambert émietée en petits morceaux. Ajouter les myrtilles sans les écraser.
4. Cuire le cake dans un moule anti-adhésif dans un four à 150° pendant 45 min.