

Cake au céleri et aux graines

Ingrédients

180g de farine complète

1 sachet de levure chimique

3 œufs

100ml d'huile d'olive

100ml de jus de carotte ou de lait

90g de feuilles de céleri

4 brins d'estragon

1 cuil à café de poudre de molokeya

2 cuil soupe de graine de lin

2 cuil soupe de graine de fenouil

2 cuil soupe de graine de courge

sel

Préchauffez le four à 190°C.

Hachez les feuilles de céleris et d'estragon.

Mélangez la farine, la levure, le sel et les œufs. Incorporez l'huile d'olive et le jus de carotte (ou le lait) puis les herbes hachées, la poudre de molokeya et les graines.

Versez cette pâte dans un moule à cake et enfournez 190°C pendant 35 à 40 minutes selon votre four.