***Cake poireaux-noisettes***

3 œufs

100ml d'huile d'olive

100ml de lait

200g de farine

1 cuil à café de bicarbonate

le vert d'1 poireaux

60g de noisette

100g de feta

1 cuil à café de poudre de curry

Préchauffez le four à 190°C.

Coupez le vert du poireau en rondelles fines puis passez-les sous l'eau pour les nettoyer.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle puis faites-y revenir les morceaux de vert de poireau pendant 10 à 15 minutes, le temps de les faire fondre un peu. Laissez refroidir.

Mélangez la farine et le bicarbonate, incorporez les œufs, la poudre de curry, l'huile d'olive et le lait. Salez, poivrez. Incorporez le vert de poireau, les noisettes concassées et la feta coupée en morceaux, mélangez et versez la pâte dans un moule à cake.

Enfournez à 190°C pendant 30 à 40 minutes selon votre four.