

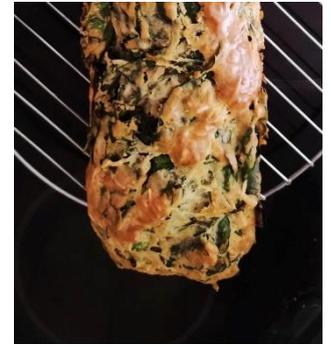
Mon cake au « vert de blettes »

<http://www.lafeecreative.com/2023/08/mon-cake-au-vert-de-blettes.html>

Pour 6 personnes

Ingrédients :

150 g	Vert de blettes crus émincés ¹
180 g	Farine tamisée
1 sachet	Levure ²
100 g	Parmesan ou gruyère râpé
10 cl	Huile d'olive
10 cl	Lait froid
3	Œufs
1 poignée	Pignons de pin grillés à sec
A discrétion	Sel et poivre du moulin



Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un saladier, mélanger l'huile, le lait, les œufs, le sel, le poivre.
3. Incorporer la farine et la levure.
4. Ajouter le fromage râpé et le « vert de blettes ».
5. Chemiser³ un moule à cake.
6. Y déposer les pignons et verser par-dessus le contenu du saladier.
7. Enfourner et cuire 40 minutes à 180 °C.
8. Démoulez délicatement et laisser refroidir sur une grille.

Bon appétit !

A consommer froid à l'apéritif ou en entrée.

Idéal pour un pique-nique.

1. Vous pouvez remplacer le vert de blettes par des épinards crus

2. Vous n'avez plus de levure ? Pas de panique ! Elle peut être substituée par 5 g de bicarbonate de soude.

3. Chemiser = beurrer et fariner un moule.