

# Mon cake au vert de blettes

<http://www.lafeecreative.com/2023/10/mon-cake-au-vert-de-blettes.html>

Pour 6 personnes.

Les ustensiles que je cite sont de la marque « Tupperware ».



## Ingrédients :

1	Botte de blettes – nous utiliserons ici les feuilles
3	Œufs
100g	Parmesan râpé
1 cuillère à soupe	Maïzena
	Sel, poivre
	Muscade

## Préparation :

1. Blanchir les feuilles de blettes dans l'eau bouillante pendant 5 minutes.
2. Préchauffer le four à 180 °C.
3. Mettre tous les ingrédients dans un mixer avec le vert de blettes égoutté.
4. Verser la préparation dans un moule à cake préalablement chemisé (beurré et fariné)
5. Enfourner 40 min à 180°C.

*Se déguste tiède ou froid... en entrée, avec une salade ou encore en cubes à l'apéritif...*

*Peut être servi avec un coulis de tomate « maison »*

*Bon appétit !*