

## Petits gâteaux aux herbes

Pour 4 personnes

### Ingrédients

1 bouquet de persil (ou ½ et ½ de ciboulette)  
Quelques brins de thym frais  
2 œufs  
50ml d'huile d'olive  
250ml de farine d'épeautre  
1 sachet de poudre à lever  
50g de fromage de chèvre  
Sel, poivre



### Préparation

Lavez et hachez finement les herbes. Dans un saladier, battez les œufs avec l'huile d'olive. Salez, poivrez généreusement et ajoutez les herbes. Mélangez.

Ajoutez ensuite la farine et la poudre à lever. Mélangez à nouveau.

Coupez le fromage en morceaux et incorporez-les au mélange.

Huilez des moules individuels allant au four et déposez-y la préparation.

Enfournez dans un four chaud thermostat 5 (150°C) pendant 25 à 30 minutes.

Servez ces petits gâteaux comme des pains au cours du repas.

Le persil est riche en vitamines C et A et en minéraux.

*Source : Terre vivante*