

Cake à la ROQUETTE, aux noix et aux pistaches

Pour 8 personnes

- 150 g de farine
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de sel
- 1 pincée de muscade en poudre
- 100 g de gruyère râpé
- 100 g de roquette
- 50 g de cerneaux de noix
- 50 g de pistaches non salées
- 12,5 cl de lait
- 8 cl d'huile

PREPARATION

Préchauffer le four à 180°C.

Bien mélanger la farine, les œufs, l'huile, le sel, la levure et la muscade. Ajouter le lait et le gruyère râpé.

Hacher la roquette, les noix et les pistaches avant de les ajouter au mélange.

Verser dans un moule à cake antiadhésif et cuire au four 30 à 35 mn.

