

Cake vert de blettes et raisins secs

Ingrédients

- Des feuilles de blettes ou épinards
- 60 g de parmesan (morceau)
- 1 yaourt (lait ou soja)
- 3 œufs
- 180 g de farine T110
- 1 sachet de poudre à lever
- 2 cuillères à café de moutarde
- 40 g de noisettes
- 30 g de raisins secs
- 1 cuillère à café de purée d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre.



Prélever les feuilles de blettes, les laver soigneusement, les hacher grossièrement et faire tomber dans une sauteuse dans une cuillère à soupe d'huile d'olive. Ajouter sel, poivre et huile d'olive et laisser cuire jusqu'à ce que les feuilles soient réduites et l'eau évaporée.

Préchauffer le four à 180°.

Le cake : Mélanger le yaourt et les œufs puis ajouter la moutarde. Ajouter farine et poudre à lever. Puis ajouter, à l'aide d'une spatule les noisettes, les raisins et le parmesan coupé en cubes.

Verser la pâte dans un moule à cake graissé et enfourner pour 40 minutes environ (jusqu'à ce que la pointe du couteau plantée dans le cake ressorte sèche).