

DFM 930 CHAUD DEVANT 2019
« Les Bons Petits Plats de Francette »
CAKES AUX ÉPINARDS, CHÈVRE ET MENTHE

Préparation : 20min, Cuisson : 30min, Pour : 4 - 6 Personnes

Il vous faut : 200g de fromage de chèvre frais, 100g de pousses d'épinard, 100g de parmesan râpé, 4 œufs, 150g de farine + un peu pour le moule, 1 sachet de levure, 15cl d'huile d'olive + un peu pour le moule, $\frac{1}{2}$ bouquet de menthe, fleur de sel, poivre.

Préchauffez le four à 180°C.

Hachez grossièrement les épinards et émiettez le fromage de chèvre. Dans un saladier, fouettez les œufs avec l'huile d'olive et 25cl d'eau. Ajoutez les épinards, le fromage de chèvre et les feuilles de menthe.

Dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure et le parmesan râpé. Ajoutez la préparation précédente, salez, poivrez et mélangez.

Versez la pâte dans plusieurs moules individuels préalablement huilés et farinés et enfournez pour 30min. Insérez la lame d'un couteau au cœur du cake pour contrôler la cuisson - elle doit ressortir sèche.

Dégustez chaud ou froid.