

CAKE AUX CAROTTES ET AUX POIREAUX

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 35 minutes
Pour 4-6 personnes	1 mixeur, 1 moule à cake

Ingrédients :

4 carottes
1 vert de poireau
3 œufs
200 gr de farine
1/2 sachet de levure
15 cl d'huile d'olive
15 cl de lait
100 gr de gruyère râpé

Préparation :

1 - Laver, éplucher les légumes et les mixer ensemble.
2 - Mélanger la farine, la levure et les œufs puis ajouter l'huile, le lait et le fromage, bien mélanger et ajouter les légumes.
3 - Verser dans un moule à cake ou plusieurs moules à muffins et faire cuire 35 minutes à 180°C. Déguster froid en apéro ou tiède en entrée sur un lit de salade.