

Cake aux blettes, feta & graines de courge

Pour un cake de 4 à 6 personnes !

INGRÉDIENTS:

- 5 tiges et feuilles de blettes
- 2 oignons
- 180g de farine
- 3 œufs
- 75g de beurre
- 75g d'eau
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 sachet de levure chimique
- 2 c. à s. d'ail en poudre
- 2 poignées de graines de courge
- 200g de feta
- 50g de parmesan
- Sel/Poivre



Recette de la Ferme Benaïse (Saint Malo)

1. Éplucher les oignons et les ciseler. Ciseler finement les blettes. Mettre le tout à revenir dans une casserole avec un filet d'huile d'olive et l'ail en poudre. Saler/poivrer et cuire une quinzaine de minutes en remuant régulièrement.

2. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le beurre fondu, l'huile d'olive, l'eau et les œufs. Ajouter le parmesan, les graines de courge et la feta émiettée.

3. Quand l'eau des légumes est bien évaporée, les ajouter au saladier et mélanger.

4. Mettre dans un moule à cake et cuire 50mn à 180°C.



Bon appétit !