

Cake aux fanes de carottes & parmesan

Pour 6 personnes !

INGRÉDIENTS:

- Tiges d'une botte de carottes
- 1 grosse carotte
- 2 oignons
- 150g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 80g d'huile d'olive
- 125g d'eau
- 100g de parmesan
- 50g de noisettes
- 3 oeufs
- Sel/poivre



Recette de la Ferme Benaise (Saint Malo)

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Bien laver les fanes et tiges des carottes. Les tronçonner en très petits morceaux. Brosser la carotte et couper en fines rondelles. Eplucher les oignons et couper en rondelles.
3. Faire cuire les légumes dans une casserole avec un filet d'huile d'olive pendant une dizaine de minutes. Saler/poivrer.
4. Mélanger la farine, les œufs, l'huile d'olive, l'eau, la levure chimique, le parmesan et les noisettes préalablement concassées. Saler/poivrer.
5. Mélanger les carottes cuites avec la pâte et placer dans un moule à cake. Cuire 30mn au four.

Bon appétit !