

CAKE À LA FETA ET À L'ÉGOPODE



Ingédients pour 4 personnes

Ingédient	Quantité
farine	40 gr
Oeuf	1 pc
Levure chimique	16 mg
Huile d'olive	20 ml
Huile de tournesol	0.50 c. à c.
Lait	20 ml
Feta	40 gr
Emmenthal	20 gr
Égopode	0 Quantité souhaitée
Sel, poivre, muscade	

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°.

2. Préparer l'appareil de base : mélanger la levure et la farine. Séparément, battre les œufs et ajouter l'huile d'olive, l'huile de tournesol et le lait. Assaisonner et mélanger. Verser ensuite les œufs battus sur la farine et incorporer délicatement.

3. Préparer la garniture : couper la feta en petits cubes (macédoine). Laver, essorer et hacher l'égopode (essentiellement les pétioles).

4. Terminer l'appareil à cake : ajouter les fromages et l'égopode à l'appareil de base, homogénéiser. Verser dans un moule à cake chemisé ou un moule en silicone.

5. Marquer en cuisson : cuire 50 minutes pour un grand moule ou 15 minutes si se sont des mini-moules. Si le cake à tendance à trop dorer, diminuer la température à 150° et couvrir d'une feuille d'aluminium. À la sortie du four, laisser refroidir puis démouler sur une grille. Décorer de quelques feuilles d'égopode.
-
-